

お知らせ

10月「食育の日」の取組を実施しました！

熊本県立大学「食育の日」を実施しました

～ 食の国際交流 ～

熊本県立大学では、本学で策定した「[くまもとさんち（産地）の食育ビジョン](#)」に基づき、学生食堂において「食育の日」の取組を行っています。今年度第5回目は10月19日（金）に実施しました。

今回は、「食の国際交流」をテーマに、中国から本学に留学している学生がそれぞれの出身地の食文化や家庭でよく食べている料理を紹介し、オリジナルメニューを限定150食提供しました。メニューは、留学生と食健康科学科4年生渡邊研究室の学生が中国と日本の食文化の違いを情報交換しながら作成しました。

当日12時から、オムニバスリレートークを行いました。

提供した「食育の日」オリジナルメニュー

<ul style="list-style-type: none">● ご飯 ユイシャンロース● 魚香肉絲（豚肉と野菜の細切り炒め） スウミタン● 粟米湯（中華コーンスープ）● 昆布の酢炒め ミチユアンシャオ● 蜜汁元宵（黒ごま団子のシロップ煮） 	 <p>レシピはこちら</p>
---	--

オムニバスリレートーク

（司会：環境共生学部食健康科学科4年 渡邊研究室 四月一日梨沙）

・中国の食文化について

（環境共生学部居住環境学科1年 楊航さん）

「私の故郷は中国内陸の武漢という所で、川や湖が多く、そこでとれる魚をよく食べます。河川運輸を行っていた労働者が、汗で失った塩分を料理で補っていたことから、塩や油を使った料理が多く食べられていました。その名残で、濃い味付けが特徴です。また、あひるの首やとりの足の料理もとても人気で美味しいです。」との紹介に、驚きの声があがっていました。

(環境共生学部食健康科学科1年 盧一卉さん)

「故郷の山東省青島市は海が近く、海鮮の料理が多いです。朝食は、油条（中華揚げパン）をちぎって入れたおかゆ、粽子というちまき、あひるの塩漬け卵をよく食べます。また、中国では水餃子を祭りやお祝いの日に作って食べます。」と食文化の違いについて説明しました。



留学生 楊航さん、盧一卉さん

・今回のメニューの特徴とレシピの紹介

(留学生と環境共生学部食健康科学科4年生 渡邊研究室の学生)

「魚香肉絲（ユイシャンロース）の『ユイシャン』とは、豆板醤を使った四川風の味付けを意味しています。粟米湯（スウミィタン）は、中華コーンスープです。中華料理のスープは『タン』と呼ばれ、日本のだし汁にあたります。味の基本となり料理の良し悪しを決めてしまうとまで言われています。昆布の酢炒めは酢の酸味でさっぱりとなり、唐辛子で中華風の味付けとなっています。蜜汁元宵（ミィチユアンシャオ）は、団子の中に黒ごまのあんが入っています。中国では、シロップの中で団子を割って食べるそうです。今回、中国の食文化や食卓の様子について知ることができ、私達が想像するような中華料理とは異なり、とてもシンプルで健康的なイメージを持ちました。中国の家庭料理の味が溢れたメニューを、楽しみながら味わってください。」と締めくくりました。



食健康科学科渡邊研究室

今回も、多くの同窓生や地域の方にもご参加頂きました。

メニュー・ポスターは、環境共生学部食健康科学科渡邊研究室の城間彩佳、津口千奈未、東川麻里奈、松本ひかり、村田舞、四月一日梨沙さんが作成しました。

次回の「食育の日」は、食の高大連携をテーマに11月20日（火）に実施します。



[今回のポスター](#)

本件に関する問い合わせ先

〒862-8502（大学専用郵便番号：住所記載不要）

熊本市東区月出3丁目1番100号

熊本県立大学 地域連携センター 食育推進プロジェクト

TEL 096-321-6612

[↑top](#)

[サイトポリシー](#) | [お問い合わせ](#) | [サイトマップ](#)

公立大学法人熊本県立大学 〒862-8502 熊本市月出3丁目1番100号 TEL 096-383-2929 FAX
096-384-6765

Copyright 2010 Prefectural University of Kumamoto All rights reserved.