

お知らせ

12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 ～ 天草さんち（産地）のSweet Christmas☆ ～

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7回目は12月19日（水）に実施しました。

今回は、「天草さんち（産地）のSweet Christmas☆」をテーマに、包括協定先である天草市の地産地消に対する積極的な取り組みを紹介し、同市の豊富な食材を活かしたオリジナルメニュー『食材たっぷりの“海の恵み”ランチ』を提供いたしました。メニューは、食健康科学科4年生渡邊研究室の学生が天草市で現地調査を行い、地元の産品を取り入れて作成しました。

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

『食材たっぷりの“海の恵み”ランチ』

- 磯の香りご飯（なごみ米使用）
 - トマトクリームシチュー～白身魚を添えて
- ～
- あおさの粉雪サラダ
 - X'masデザートプレート
（スイートスプリング&豆腐ブラウニー）



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 城間彩佳）

- ・天草市における地産地消の取り組みについて

（天草市経済部農業振興課 主任 宮口恵美氏）

「天草市は熊本県南西部に位置し、周囲を藍く美しい海で囲まれた天草諸島で構成されていま

す。温暖な気候や豊かな水産資源を活かした農業や漁業を中心に発展してきました。特産品には、あまくさ晩柑、デコポン、ポンカン、スイートスプリングなどの柑橘類、緑竹、天草大王、天草黒毛和牛があります。また、四季を通して新鮮な海産物もとれます。その他、廃校になった学校を利用して、きくらげの栽培・販売が行われています。さらに、2年前から『オリーブの島づくり』を進めており、今年10月に天草産オリーブオイルを生産することができました。地産地消の取り組みとして、幼少期から地域農産物に関心を持ってもらうための農業体験や料理教室が行われています。天草市では、熊本県から『くまもとふるさと食の名人』に認定された19名の方々が各地域の郷土料理の伝承活動等に取り組まれています。」と紹介がありました。



天草市経済部農業振興課 主任 宮口恵美氏

- ・今回のメニューの特徴とレシピの紹介、天草市現地調査より
(環境共生学部食健康科学科4年生 渡邊研究室の学生)

「今回のメニューを作成するにあたり、“天草とれたて市場”に視察に行き、地域の方々から天草の食材や美味しい食べ方について話を伺いました。メニューに使用しているあおさは、海に囲まれた天草では豊富にとれ、青々とした色と磯の香りがとても良いのが特徴です。磯の香りご飯のお米は、県大生が参加している和水町の里山再生活動で育てた『なごみ米』です。スイートスプリングは、八朔と温州みかんの交配品種で、主産地は熊本県です。皮が青い時から食べられ、別名グリーンオレンジとも言われています。糖度は10～13度で酸味が少なく、爽やかな食感と風味が味わえます。また、天草地域は西日本有数の冬レタスの産地でもあります。天草市産のあおさ、きくらげ、レタス、スイートスプリングを使用した、『食材たっぷりの“海の恵み”ランチ』をお楽しみください。」としめくくりました。



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々にもご参加いただきました。

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、『防災と食』をテーマに1月22日(火)に実施します。



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.