

第1回 食と農の一日体験塾

医食同源、あるいは薬食同源というように、食は健康の基本です。

ただ単に空腹を満たすため、あるいは何も考えずに食事をしていませんか？同じ食物を食べても、生産方法や生産時期・地域により栄養価はまったく異なります。調理法によっても変わります。食と農の体験塾塾長で熊本大学非常勤講師の宮田研蔵先生は、土作りなどさまざまな点にこだわりを持ち、無農薬で食材を栽培されています。食育を通して食を取り巻く環境や地域環境、保健衛生、栄養の問題などについて理解を深めるため、下記のように「食と農の一日体験塾」を行います。

薬学生向けの食育に関するお話を聞いた後、以下のメニューを作っておしくいただきます。食後は、特別に発酵食品を作る過程を見学したり、みかん畑から夏みかんを収穫して、マーマレードを作ったりします。楽しく学びましょう。みなさん、是非参加してください！

《メニュー》

●パン：国産小麦を自然発酵で膨らませ、石釜で焼き上げます

●夏みかんマーマレード：

自家製のマーマレードをパンにつけます

●ピザ：生地はもちろん、トッピングやソースに至るまで手作りで。石釜に入れて1分で焼き上がり！

●バームクーヘン：

生地を炭火にかけた竹に載せながら1時間かけてゆっくり焼き上げます

●おにぎり：釜で炊いたごはんを天草産の海苔で巻きます

●コーヒー：吉無田高原の水を沸かし、有機栽培のコーヒー豆をドリップします。飲み放題！

その他



日時：平成21年 6月13日（土）

集合場所：薬学部玄関前

停車中のバスに乗車してください。

参加費：500円～1000円（調整中）

申し込み：薬学部教務企画係

5/18 受付開始

定員（50名）になり次第、締め切ります。

【タイムスケジュール】

8:45	薬学部玄関前集合
8:50	薬学部出発
10:00～14:30	一日体験
14:30	現地出発
15:30	薬学部到着
	解散

問い合わせ先： 環境分子保健学 白崎 哲哉
薬学系教務企画担当 荒田 良則