

第3回 食と農の一日体験塾

みなさんから要望が出ていた「食と農の体験塾」を今年も実施します。

医食同源(薬食同源)というように、食は健康の基本です。

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ってきます。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、健康なからだづくりをテーマに 土作りや肥料作りにこだわって無農薬で食材を栽培されています。食育を通して予防薬学の重要性、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ます。

薬学生向けの食育に関する話を聞いた後、以下のメニューを作っておいしくいただきます。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：熊本産小麦を自然発酵させ、石釜で焼き上げます
- 夏みかんマーマレード：自家製です
- 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す。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 塩も自家製かも
- コーヒー：吉無田高原の硝酸態ゼロ(わかるかな?)の水を沸かし、有機栽培のコーヒー豆をドリップします。
- その他：サラダやダゴ汁など



日 時:平成23年 10月8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:1000円

定員:33名

申し込み:薬学部教務企画係

【タイムスケジュール】

- | | |
|-------------|----------|
| 8:40 | 薬学部玄関前集合 |
| 8:50 | 薬学部出発 |
| 10:30~13:30 | 一日体験 |
| 13:45 | 現地出発 |
| 15:00 | 薬学部到着 解散 |
- 希望があれば、午後のオプションを考えます。

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