

第4回 食と農の一日体験塾

毎年好評の「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。

いつも食べている食品は、どこで、どのように栽培され、収穫・輸送され、加工されているか知っていますか？
食物に含まれる栄養がどんどん減ってきていることを知っていますか？ 旬ってなんですか？
生産方法、時期や地域によって栄養価がまったく違うことを知っていますか？ フードマイレージってなに？
環境と健康と食の関係を知っていますか？ カーボンニュートラルってなんですか？

体験塾塾長の宮田研蔵先生は、**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り、無農薬で食材を栽培され、薪を使って調理されています。食育を通して薬学と食の関係、予防薬学の重要性、保健衛生と栄養、食を取り巻く環境、グローバル環境問題と地域環境などについて理解を深めましょう！ **まずは、自分と家族の健康から！** 当日は、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。楽しく学びましょう。他学部の友達を誘っても OK

《 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： パンとは違う熊本産の小麦粉を使い、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 24 年 7 月 7 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 (元は絶対取れます)

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】

8:45	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

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 永水 友博