



平成 25 年度エコファーマプログラム 「食と農の体験塾」

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。

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、食と農、環境そして薬学との関係について理解を深めましょう。

当日は、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頂きます。楽しく学びましょう。

～Menu～

- パン：熊本産の小麦粉を自然発酵させ、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分で焼き上げます。
- 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？
- コーヒー：吉無田高原の硝酸態ゼロの水を沸かし、有機栽培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 付：平成25年7月6日（土）

行 き 先：食と農の体験塾〔熊本県宇城市三角町宮崎（高野山中腹）〕

集合時間：8時45分

集合場所：薬学部玄関前（バスを用意しますので乗車して下さい）

参 加 費：1000円（絶対元は取れます！）

定 員：24名（定員になり次第締め切ります）

申 込：参加希望者は、杉浦（A-404号室、Tel: 371-4395、msugiura@kumamoto-u.ac.jp）
まで連絡を下さい。

平成25年度エコファーマ推進委員会