

大学コンソーシアム富山 2022 年度「とやまの食文化」実施報告

事業名	単位互換科目 共同授業科目「とやまの食文化」						
実施機関名	富山短期大学 担当教員：食物栄養学科 中根一恵 講師						
趣旨・目的	<p>とやまの先人の知恵が育んできた食文化について、地形や自然環境を学習し、健康についての科学的な視点、食体験や実習により理解を深める。外部講師を招聘し、各地域の食文化の成り立ちなどを具体的に知ることで、とやまの食の魅力について考える。「とやまの食文化を次世代にどのように伝えていったらよいか」をテーマに意見交換、意見の発表を行い、「とやまの食文化」について知識や理解を深めることを目的とする。</p>						
開催日時	<p>令和4年9月5日(月)、7日(水)、8日(木) 3日間集中授業</p> <p>5日：9時10分～16時20分</p> <p>7日：9時10分～14時40分</p> <p>8日：9時10分～10時40分</p>						
開催場所	<p>場所：富山短期大学 F館 204, 205 教室、106, 108 調理実習室</p> <p>住所：〒930-0193 富山市願海寺水口 444</p>						
参加人数	<p>(1)参加学生 43名 (受入れ許可 50名)</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">富山大学 8名</td> <td style="width: 50%;">富山県立大学 6名</td> </tr> <tr> <td>富山国際大学 10名</td> <td>富山高等専門学校 5名</td> </tr> <tr> <td>高岡法科大学 1名</td> <td>富山短期大学 20名</td> </tr> </table> <p>(2)教員(講師) 8名</p> <p>富山短期大学 5名 外部講師 3名</p> <p>(3)職員 1名</p> <p>富山短期大学(事務業務) 1名</p>	富山大学 8名	富山県立大学 6名	富山国際大学 10名	富山高等専門学校 5名	高岡法科大学 1名	富山短期大学 20名
富山大学 8名	富山県立大学 6名						
富山国際大学 10名	富山高等専門学校 5名						
高岡法科大学 1名	富山短期大学 20名						
事業内容	<p>とやまの先人の知恵が育んできた食文化について、栄養学的視点や地形、自然環境などを学ぶことで、「食の宝庫」であるとやまの魅力を再発見につなげ、食体験や調理実習により、理解を深めた。さらに「次世代に伝えたい とやまの食文化」をテーマとして討議意見を出し合うことで、食文化の継承について考える機会とした。食物栄養学科の教員が講師を務めることで、食と健康の観点から現代の食事について考える機会となり、各地域の食文化の特徴を熟知した外部講師を招聘することで、過去から伝わってきた食文化について理解を深めることができた。</p>						

第2回 とやまの魚 そのおいしさの秘密と健康性について

竹内教授より、富山湾の特徴と富山湾に生息する多様な魚について詳しく学んだ。ホタルイカの健康機能についても詳しく学ぶ機会となった。



第3.4回 県内各地の食文化 講義とパネルディスカッション

外部講師に佐伯氏、境氏、経沢氏を招聘し、各地域の食文化について詳しく学んだ。各地域の共通点や相違点、話を聴いて疑問に思ったことについて、講師の先生に回答をいただきながら地域の食文化への理解を深めた。



第5.6回 調理実習

富山県の食材を活用した郷土料理を実習した。初めて出会う仲間と協力しながら取り組んだ。

