

## 大学コンソーシアム富山 令和5年度「とやまの食文化」実施報告

<b>事業名</b>	単位互換科目 共同授業科目「とやまの食文化」
<b>実施機関名／ 担当教員(所属・職氏名)</b>	富山短期大学（担当教員：食物栄養学科 講師 中根一恵）
<b>趣旨・目的</b>	富山県に在住していても富山県が「食の宝庫」であることを知らない若者世代が多い。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、外部講師を招聘した講義より、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機会とする。意見交換、意見の発表を通して「今後、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」について考え、とやまの食文化への興味関心、理解を深めることを目的とする。
<b>開催日時</b>	令和5年9月4日(月)、5(火)、6(水) 3日間集中講義 1日：9時10分～14時50分 2日：9時10分～16時20分 3日：9時10分～12時20分
<b>開催場所</b>	場所：富山短期大学 F館 205教室、106, 108 調理実習室 住所：〒930-0193 富山市願海寺水口 444
<b>参加人数</b>	(1)参加学生 40名（受入れ許可46名） 富山大学 17名 富山高等専門学校 2名 高岡法科大学 1名 富山短期大学 26名 (2)教員（講師）6名（富山短期大学 4名、外部講師2名） (3)職員 1名（富山短期大学（事務業務）1名）
<b>事業内容</b>	今年度は、生地地域にて食の魅力を探すフィールドワークや株式会社ウーケ様の施設見学も取り入れることで学びを深めた。栄養学的視点からみた、とやまの食についての講義、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た。「食の宝庫」であるとやまの魅力を再発見することで、とやまの食文化の魅力、今後につなげるためにどうしたらよいかを考える機会にするとともに、食と健康の観点から現代の食事について考える機会ともなった。  【1日目：令和5年9月4日(月)】 第1回 授業ガイダンス （富山短期大学食物栄養学科講師 中根一恵） とやまの食文化総論（富山短期大学食物栄養学科講師 半田彩実） 第2、3回 生地地域でのフィールドワーク、株式会社ウーケ様施設見学



フィールドワークの様子



施設見学の様子

【2日目：令和5年9月5日(火)】

第4回 とやまの郷土料理〔調理実習〕

(富山短期大学食物栄養学科講師 中根一恵)

(富山短期大学食物栄養学科講師 半田彩実)



示範の様子



調理実習の様子

第5回 とやまの魚、そのおいしさの秘密と健康性について

(富山短期大学食物栄養学科教授 竹内弘幸)

第6回 とやまの食と健康

(富山短期大学食物栄養学科准教授 藤田恭輔)

【3日目：令和5年9月5日(火)】

第7回 富山県内と地域の食文化

(まんだら食堂 佐伯 照代氏)

(富山短期大学特任教授 稗苗智恵子氏)



講義の様子 (佐伯 照代氏)



講義の様子 (稗苗 智恵子氏)

第8回 ワークショップ



発表の様子