

(令和5年度)仁愛女子短期大学における実践的PBL

<授業科目：調理学実習Ⅰ>

仁愛女子短期大学×株式会社とば屋酢店、株式会社 米五
『栄養士養成課程における郷土の食文化継承』

【指導教員】生活科学学科 森 恵見講師

【参加学生】生活科学学科 食物栄養専攻1年生 31名

【活動期間】令和5年4月～令和6年2月

<協働先の課題>

- ・若い世代への郷土の食文化を広げる
- ・日本の食の代表的な調味料の普及

<学生の取組内容>

- ・福井の郷土料理や食文化、企業について調べ、福井県における食文化継承の問題点を探るためのグループワーク
- ・企業訪問（研修旅行）
- ・各グループに分かれ、食文化や酢や味噌に関する発表

<事業成果>

- ・活動内容を大学HPに掲載
- ・発表会の動画を作成し関係機関に公開



<協働先からの感想>

・福井の味噌を食べ比べして味を比較したり、栄養豊富な食材の食べ合わせから逆算してレシピをつくったりと、新しい視点で業界をみていただきこちらも参考になりました。
消費者の嗜好や環境が目まぐるしく変わっていく現代において、若い視点こそが福井の食を変えていける重要なものであると期待しています。