2011年7月18日発行：第10巻4号

別府大学 News Letter

Vol. 10-4

今月号の特集

- 平成23年度食物栄養科学部公開セミナーレポート
- 大分農業文化公園棚田プロジェクト活動報告

お知らせ

第3回別府大学オープンキャンパス
食物栄養学科テーマ：
管理栄養士ってなんだろう
日時：8月16日（火）10時～
場所：35号館（食物栄養学科）

平成23年度食物栄養科学部公開セミナーレポート
テーマ：「味噌を作って食べてみよう！」

6月19日（日）、食物栄養科学部において高校生を対象に味噌作りに関する公開セミナーが 開催された。県下の高校から21名の参加があった。講師は大分県佐伯市で300年以上の伝統を持つ老舗「糀屋本店」の糀師（こうじし）でもある発酵食品学科卒業生の浅利良得さん（一期生）が務めてくださった。味噌作りの作業工程は、①蒸した大豆を手で押し潰し、糀(こうじ)とよく混ぜ合わせる。②出来るだけ空気が入らないように注意しながらプラスチック容器に詰め、表面に塩をふる。③フタをして3ヶ月ほど発酵させれば自家製無添加味噌の出来上がりとなる。味噌作り体験の後、本学部教員による味噌に関する講義と、それに引き続き学部の紹介も行われた。セミナー終了後、参加した高校生からは他の発酵食品（ヨーグルトなど）の試作や大学の授業、実験・実習なども体験したいとの感想が寄せられた。

講師の浅利さん

味噌に関する講義風景

学部紹介風景

蒸大豆を潰し、糀を混ぜあわせる

味噌作り風景

大分農業文化公園棚田プロジェクト活動報告

別府大学「夢米（ゆめ）棚田チーム」が田植え

6月19日（日）、降雨の中、昨年に引き続き杵築市山香町の大分農業文化公園に復元された棚田で、学生と教職員で組織する「別府大学夢米棚田チーム」の44人が田植えを行った。食物栄養学科からは、学生16名と教員5名が参加した。今年は古代米の赤米の苗を植えた。学生たちは早くも秋の収穫が待ち遠しいようであった。このような農業体験プロジェクトを通じて、食物栄養学科では学生が食の安全や食料自給率、および農地の保全・利活用など、食糧・農業・環境問題への関心と理解を深めることを期待している。

田植え前の打ち合わせ

田植え風景

〒874-8501大分県別府市北石垣82　別府大学食物栄養科学部食物栄養学科　☎0977-66-9630（学科直通）　ホームページ：http://www.beppu-u.ac.jp