



新郷土料理!? 『各務原キムチ』の継承

東海学院大学医療栄養学科（068）は、JAぎふと連携し

和食を（ **知る** **食べる** **作る** ）ための活動を実施しました！

活動内容

『各務原キムチ』は、地域活性化を目指して誕生した「まちおこし」の新郷土料理として、岐阜県各務原市に定着しています。

東海学院大学 医療栄養学科では、学生が栽培した「みえるらべる」三ツ星評価の規格外品（白菜、各務原にんじん）を使用し、地域の方々から学生達が調理法や歴史を直接学び、共に作り、味わうことで、この新郷土料理を次世代へ継承していきます。今年度は令和8年1月15日に開催しました。



新郷土料理『各務原キムチ』を調理



各務原キムチ

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200代）