



Z世代からつなぐ郷土料理イベントを開催しました！

東海学院大学医療栄養学科（068）は、東海農政局と連携し

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

東海学院大学医療栄養学科の学生有志が、東海農政局と連携し、「和食の日」に合わせ令和7年11月27日に「Z世代からつなぐ郷土料理イベント」を開催しました（今年で4回目の開催）。

イベントでは、学生らが出身地の郷土料理を共に作り食べることで、郷土料理・和食文化への理解を深めました。また、東海農政局による『日本食・食文化をめぐる情勢について』の講演も行われました。



自分の故郷の郷土料理を紹介



9品の郷土料理をみんなで作りました

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200(代)）



規格外野菜で100人分の郷土料理を作り感謝祭を開催！

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

東海学院大学 医療栄養学科の学生有志は、学内の食品残渣堆肥を活用した野菜栽培に取り組んでいます。「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）も利用し、沖縄出身学生の提案で郷土料理『イナムドゥチ』と『きんぎょ飯』を100名分調理し、毎年恒例の感謝祭を令和8年1月22日に開催しました。大鍋を囲んだ地域の方々や学生からは「収穫への感謝と郷土の食文化を味わう貴重な機会となった」といった声が寄せられました。



郷土料理『イナムドゥチ』を調理



きんぎょ飯（左）とイナムドゥチ（右）

お問い合わせ先：（東海学院大学医療栄養学科/058-389-2200代）



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）



「delaふぁーむ産野菜と発酵調味料で作ろう！～一汁三菜～」 企画を実施しました！

イチビキ株式会社（0017）は、

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

活動内容

令和8年1月24日（土）名古屋市農業センターdelaふぁーむにて、地元伝統野菜「八事五寸人参」や「名古屋コーチン」、調味料は「豆味噌」「味噌だれ」「塩糀」「酢」を使い、11組35名に対して、

「一汁三菜」の調理体験や試食イベントを開催しました。また「塩糀」「味噌」についてのミニ講座も行い、ご当地調味料についての関心を高めるイベントを開催いたしました。





和食「食の暦 節分」の教室を実施しました！

野菜と雑穀の料理教室「べじつぶさろん」(0018)は、

和食を〔知る 作る 食べる〕ための活動を実施しました！

活動内容

節分は旧暦で1年の始まりとされた立春の前日。現代の大晦日のような節目に邪気(鬼)を払うため、「魔を滅する(魔滅=まめ)」に通じる豆をまいて1年の無病息災を願う行事です。その由来と縁起物を知って作って食べる教室を開催しました。縁起物は「豆まき」、「恵方巻」、「福茶」、「節分そば」を中心に、加えて残った福豆の活用メニュー「福豆の醤油漬け」も紹介。

その中で恵方巻を(太巻きは「食べづらい、食べきれない」等のご意見があり「細巻き」)作り、ご自身で作った恵方巻に福茶、節分そば、福豆の醤油漬けを添えて食べていただきました。食後も最近見かけなくなった縁起物「柊鰯(ひいらぎいわし)」を懐かしんだり、「そばでなくけんちん汁を食べていた」などのお話しが出て、節分の縁起物の多様さからも伝統的行事と食文化の繋がりがや歴史が感じとれ、皆さんとともに「知って作って食べることの大切さ」を実感しました。

お問い合わせ先：野菜と雑穀の料理教室「べじつぶさろん」
(<https://www.instagram.com/vegsubusalon>)



知る 節分の由来と縁起物についてご紹介。
作る 恵方巻(細巻き)を皆さんと作りました。



食べる

①福茶：煎った福豆・昆布・梅干しを湯飲みに入れ、熱いほうじ茶を注いだもの(地域などにより作り方は異なります。)

②恵方巻(細巻き)

③節分そば：「名を上げる」の語呂合わせで「菜の花」と「油揚げ」が入ったそば

④福豆の醤油漬け：煎った福豆を醤油・みりんに漬けたもの