



## 棚田が育む和食の未来。伝統の<sup>ほおば</sup>朴葉寿司作り体験

東海学院大学医療栄養学科（0068）は、岐阜県農村振興課、マックスバリュ東海株式会社と連携し

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が、岐阜県農村振興課、マックスバリュ東海株式会社と連携し、栃久保（とちくほ）棚田（岐阜県恵那市）にて食農教育イベントを定期的を開催しています。

都市部から参加した小中学生は、休耕田での農作業体験に汗を流した後、伝統の郷土料理「朴葉寿司」作りと共に取り組みました。地元の旬をふんだんに取り入れた郷土料理を、その農作物が育った土地で、自らの手で作り、伝統の味を楽しむ過程は、豊かな食文化を次世代へ繋ぐ大切な一歩となりました。



東海学院大学学生による和食を「知る」講座の様子



東海学院大学学生による料理講座「作る」の様子

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