



田植えから始まる、おにぎりと味噌汁の物語

東海学院大学医療栄養学科（0068）は、東海農政局「みどりtokai2026」、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**] 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、産学官で連携し、岐阜県郡上（ぐじょう）市の六ノ里（ろくのり）棚田にて和食の魅力を伝える活動を定期的に行っています。

都市部から参加してくれた小中学生は、泥に触れて田植えを体験した後、和食の食材が育つ環境や郷土の歴史、棚田の多面的機能を学びながら「和食を知る」活動を行いました。

その後、この地で育った棚田米のおにぎりや郡上味噌の味噌汁を「和食を食べる」活動で味わい、豊かな食文化を五感で堪能しました。



六ノ里棚田で田植えの後の「知る」活動



六ノ里棚田米おにぎりや郡上味噌汁を「食べる」活動

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