

「和食文化継承プログラム」学習編



調理実習で松花堂弁当を作りました

甲南女子大学「濱口ゼミ」では、若い世代が和食を学び、実習などの体験を通じて和食の良さを実感し、和食を受け継ぐ意識変容につなげることを目的に、「和食文化継承プログラム」を実践されています。令和7年6月26日に学習編が実施され、高校生への実習指導の予行演習として、松花堂弁当を作られました。試食では、青菜のごまじょうゆあえはだしを加えて作られているのでまろやかな味わいで、どの料理もとてもおいしくいただきました。

和食だしの試飲をしました

和食だし体験講座の講師として大阪ガスネットワーク株式会社兵庫事業部の濱本様が、だしの試飲（昆布7種、鰹節2種、煮干し）を実施されました。

だしを試飲し、なんのだしなのかを考え、また、だしの素である昆布や鰹節などを実際に見て触って食しました。口の中で昆布だしと鰹節だしを合わせて、美味しさを実感されていました。



先輩からの講義・グループワーク・口頭発表

先輩（4年生）から、「和食のだしの素材とだし殻の活用について」、「味噌を活用したお菓子について」など興味深い内容の講義を受けました。その後、グループワークをし、口頭発表されていました。口頭発表をお聞きし、先輩のように和食文化を継承するんだという今後の意気込みが伝わってくるような気がしました。ひきつづき、濱口ゼミの皆さんの活動を応援していきます。

■ 甲南女子大学生生活環境学科 Instagram

https://www.instagram.com/p/DL9p-cLRdJa/?next=%2F&hl=ja&img_index=1

■ 甲南女子大学 生活環境学科 ブログ

<https://www.konan-wu.ac.jp/nanjo/blog/nisshi/entry.php?unid=746f93333daf014e2c9c88b1e3b82dd2>

