

【名称】 宮崎大学地域資源創成学部 食品科学研究室

代表者 (ふりがな) 准教授 山崎 有美 (やまさき ゆみ)

担当者 (ふりがな) 地域資源創成学部食品科学研究室学生 (2025年度代表 樋口怜華) (ひぐちれいか)

【連絡先】

住所 宮崎県宮崎市学園木花台西1-1

TEL 0985-58-7468

FAX 0985-58-7468

URL <https://atrium-miyazaki-u-ac-ip-food.iimdofree.com/>



カラーピーマン食育



ワークショップ五感で感じる「食」



宮崎伝統野菜糸巻き大根の収穫

<組織の概要>

宮崎大学地域資源創成学部・食品科学研究室(山崎ゼミ)では、「食」を地域資源として、食資源の価値を理解・新たな価値を見出し、新たな産業創出につなげることができる能力を育成することを目指して、食品の機能の「見える化」、「魅せる化」に取り組んでいます。

近年子ども達の「食」への興味関心の低下が問題になっている中、子ども達に五感を通じて、「食」に関する様々な体験をすることで、食材のありがたさや食べる喜びを楽しみながら知ってもらうことで、子ども達が「食」に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるとともに、何よりも「食」に対する興味関心を醸成することを目的に活動を行っています。

<取組内容>

- ①野菜の播種、定植、栽培、収穫体験
 - ・伝統野菜の糸巻き大根や佐土原ナスを使用
 - ・宮崎を代表する野菜ピーマンを使用
 - ・地元のブルーベリーなど
- ②収穫した野菜の加工調理、実食、工作の体験
 - ・大学生が考えたレシピで、園児とともに調理
 - ・みんなで楽しく食べる
 - ・食材を使ったスタンプ作成
- ③「みやだいもうくん」と一緒に五感を学ぶ劇やワークショップ(もぐもぐかるた、科学実験等)
 - ・鬼に五感を奪われた「もうくん」救出のため、五感に関する知識を習得し鬼退治をする
 - ・食品色素のpHによる色の変化など
 - ・伝統野菜の素材をモチーフにしたカルタ
- ④レシピ配布、動画配信、アンケートの実施
 - ・YouTubeによる動画配信
 - ・マスコミによる報道 など

<年間の主なイベント等>

- 野菜の播種、定植、栽培、収穫体験
- 収穫した野菜の加工調理、実食、工作の体験
- 食育の出前講座
 - 劇・ワークショップ・食育かるた、科学実験等
- レシピ配布、動画配信、アンケートの実施