

長崎短期大学食物科調理コース

～ 「佐々町農業体験施設を利用した農業体験」を通した食育～

長崎短期大学食物科調理コース(定員 30 名)では、平成 23 年 5 月より、佐々町の農業体験施設(旧佐々町学童農園)を借りて、作物を自分たちで栽培しています。

季節にふさわしい食材がどのような過程で成長するかということ、体験を通して理解し、食の安全性などについても自分で問題を発見し、解決解消できる能力を身につけるということを目的に授業の一環として農業体験をスタートしました。

施設の指導員の講義を受け、実際に畑に出て農作業に取り組みましたが、当初は消極的だった学生たちも、回を重ねるごと作業に取り組むだけでなく、熱心に質問するようになりました。

また、その成果の披露を兼ねて平成 23 年 11 月には同施設をレストランにして、「ワンデー・レストラン」を開催しました。

学生の栽培した野菜に加えて、地元で採れた野菜や牛肉などを食材としてメニューを作成し、100 名の地元のお客様を招いてのバイキングスタイルのレストランを提供し、学外の方々に評価していただく有意義な機会となりました。

その他にも、季節の野菜の栽培収穫だけではなく、羊の毛刈りや蕎麦打ち体験、そして韓国からの留学生が師範をつとめた本場韓国キムチ作りの体験なども行うことができました。

今年度は、昨年度の反省を踏まえて、農場の場所を変えたり、栽培方法にも改善を加え、更に充実した農業体験を計画し、4 月からスタートしました。

