

「味覚の授業」で味の基本学ば

食育団体「IKUMI」が学生向け授業

南九州大学(学長 中瀬 昌之)は5月7日(水)、食品開発科学科2年生を対象にした「味覚の授業」を行います。昨年度に続き、2回目の取り組みで、講師には宮崎県内で小学生向けの食育活動を展



開する食育団体「IKUMI」のメンバーをお招きします。五感を研ぎ澄ませながら、味の基本を学ぶ本授業は、「食のプロフェッショナル」を目指す学生たちにとって、有意義な取り組みとなっています(写真は昨年度の様子)。

また、授業を受けた学生の中には、今後、県内各地で実施される「味覚の授業」に、ボランティアスタッフとして携わる学生もいます。学生自身の成長を通じて、地域社会への貢献を目指す本学の教育を体現する取り組みとして、ぜひ、当日の様子取材いただけますと幸いです。よろしくお願いいたします。

記

日 時 2025年5月7日(水) 16:30~18:00
場 所 南九州大学 宮崎キャンパス 栄養教育実習室
(880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2)
参加者 南九州大学 食品開発科学科 教員、学生 約30人
講 師 宮崎県食育団体「IKUMI」 竹井倫世氏

味覚の授業とは

フランス発祥の教育活動。小学生を対象に、味の基本となる五つの味(「塩味」「酸味」「苦味」「甘味」「うまみ」)について教え、味の基本、食の楽しみを学んでもらう活動です。

宮崎県では、2015年に活動がスタート。講師には、昨年度から本学で授業を担当してくだっている竹井氏(株式会社コンフォートダイナーCFO 副社長)=右写真=をはじめ、宮崎県内で活躍するシェフや野菜ソムリエなど、食に関わる多彩なプロたちが名を連ねています。



【本件に関するお問い合わせ】

南九州大学 食品開発科学科
矢野原
TEL :0985-83-2111(代表番号)

【発信元】

南九州大学 経営戦略課
〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2