

中村学園大学公開講座へ参加

令和元年 10 月 5 日（土）、中村学園大学・短期大学で開催されました公開講座に食改善推進員 6 名で参加してきました。まず始めに学長室へご挨拶に行った際、筑前町を歓迎していただきクロダマルの事を甲斐 論学長から詳しくお話していただきました。



講座テーマ『新しい時代をいきる』

1 限目：食の温故創新 – 伝統料理と未来の料理 –
薬膳科学研究所 所長 徳井 教孝教授



180 万年前のホモ・エレクトスに起った劇的な身体的変化として歯が小さかった事や消化器官の縮小があり、その理由は火を使って食物を調理するようになったためと推測され、それにより脳が大きくなり人間へ変化していったとのお話でした。

また、あらゆる産業が IT に飲み込まれる中、ついに「食」もテクノロジー産業に変貌しつつあり、培養肉・植物卵・植物エビ等の開発が進み、それは世界の飢餓対策等に必要であること、また植物性であるためアレルギー対策に有効なことを学びました。

2 限目：明治維新から 150 年 故きを温ね新しきを知る
米・麦を重視したビーフ薬膳カレー
中村学園大学栄養科学部 教授 三成 由美氏

スパイスを使用した薬膳カレーの実演・試食でした。

バターライス（サフラン入り）をお鍋で炊きながら、ビーフ薬膳カレーにおいてはルウから作られ、短時間で調理されましたが、何時間も煮込んだような薬膳カレーの味に驚きました。

また、「腸いいデザート」として甘酒・ヨーグルト・豆乳等を材料に作られた際には、板ゼラチンを使うポイント等を教えていただきました。

今回の講座を受講し、食物アレルギーの新しい代替え食材や調理のポイントを学ぶことができ、今後の食生活改善推進活動にいかしていきたいと思っております。

