

医食動心 地産地消健康レシピによる1日だけの屋外レストラン

6/2^金 午後4時20分～

福島学院大学 宮代キャンパス内 福島市宮代乳児地1-1

あしたの食卓

参加者募集!!

福島民報社と県立医大が進める「健康ふくしまプロジェクト」の一環として行います。

食を通じて健康意識の向上と福島を担う次世代の人材(料理人)育成を目的に一流料理人を招いて県産食材を使った料理を提供し、安全・安心、おいしさを再認識していただくイベントです。

今回は古殿町出身の料理人・野崎洋光さんが健康レシピで参加者に腕を振るうほか、食と健康についての講演、GAPを取得している県産農産物の紹介も行います。食と健康について学び、福島県産食材の理解も深められるイベントです。

限定15組30名

お一人様10,000円(税込)

申し込みはお電話またはメールにて受け付けます。

※応募者多数の場合は抽選。当選者には選んでご連絡致します。ペア2名の氏名、年齢、代表者の郵便番号、住所、電話番号を明記の上、お申し込みください。

福島学院大学の短期大学部 食物栄養学科の学生が当日、野崎さんのお手伝いをいたします。

県産食材に対する理解を深めるとともに、SDGsの観点から食に向き合う姿勢を野崎さんから学び、次世代の料理人育成につなげることを目的とします。調理補助から配膳のお手伝いなどを行う予定です。どうか温かい目で見てくださいませようお願いいたします。

当日のスケジュール

- 15:30 開場
- 16:20 「食と健康についての話」【25分】
講師:福島医大下村教授、前島教授(予定)
- 16:50 農産物の安全を確保するための生産工程管理への取り組み【20分】
講師:福島県農林水産部 環境保全農業課(予定)
- 17:15 JAグループ福島の取り組み紹介【20分】
- 17:45 野崎さんから食のお話【15分程度】
- 18:00 夕食【20時まで】

福島県産日本酒の振る舞い(7杯)の予定。

※当日は日本酒の振る舞いもございませう。お酒を飲む方は公共交通機関をご利用下さい。

主催:福島民報社 共催:福島県、福島県立医科大学 特別協賛:JAグループ福島 協力:福島学院大学

申し込み・お問い合わせは ☎024(531)4153 福島民報社広告局まで
kenkou-fukushima@fukushima-minpo.co.jp 【平日9時～17時まで】

2023年6月3日 福島民報掲載

日本料理人・野崎さん(古殿出身)調理

県産食材メニューに舌鼓

「ユウリすり流しなど16品目」

県産食材を使った料理を堪能できるイベント「あしたの食卓」は、福島学院大学宮代キャンパスで開催された。日本料理人の野崎洋光さん(古殿町出身)が、県産食材を積極的に調理して食卓を盛り上げた。

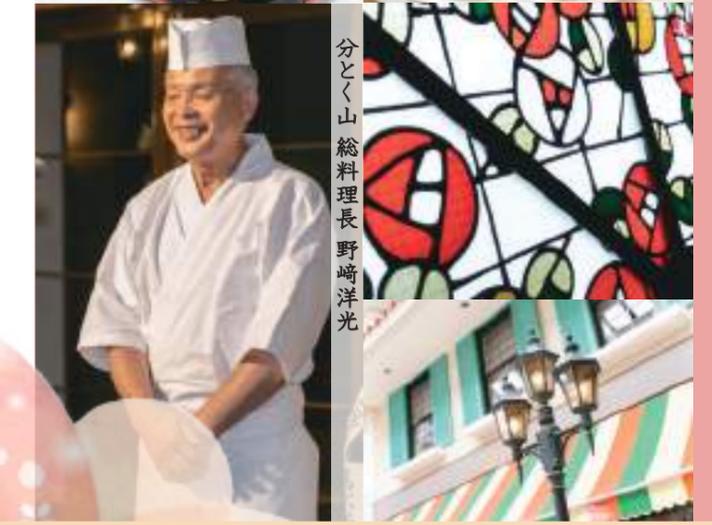
福島学院大で「あしたの食卓」を開催する下村主任教授(左)と前島特別教授(右)。

野崎さんは「ユウリすり流し」など、16品目の料理を提供した。県産食材の活用が、食卓を盛り上げた。

野崎さんは「ユウリすり流し」など、16品目の料理を提供した。県産食材の活用が、食卓を盛り上げた。

分とく山 総料理長 野崎洋光

あしたの食卓



2023.6.2^金

福島学院大学 宮代キャンパス

主催:福島民報社
共催:福島県、福島県立医科大学
特別協賛:JAグループ福島
協力:福島学院大学

講演会



調理



食と健康についての話



主催者挨拶 福島民報社社長 芳見弘一



福島県立医科大学
特任教授 前島裕子



福島県立医科大学
主任教授 下村健寿



学長挨拶 桜田葉子

JAグループ福島の取り組み紹介

農産物の安全を確保するための
生産工程管理への取り組み



JA福島中央会
常務理事 今泉仁寿



福島県農林水産部環境保全農業課
主査 鈴木真由美



福島学院大学短期大学部
食物栄養学科1年生
43名が講演会に参加し、
食と健康、安全について
多面的に理解を深めました。



配膳



福島学院大学 宮代キャンパス スペイン広場



参加した学生の声



前日からの仕込みには2年生全員が参加しました。野崎さんから指示をいただき、野菜を洗ったり、切り分けたり、調味料などの分量を量ったり、食器を揃えたりと実際の調理に臨む前の下準備を行いました。まるで料理教室のように細かく丁寧に教えていただくことができ、包丁や調理器具の使い方なども改めて知る機会となりました。

食物栄養学科2年 奥山耀大



当日は調理補助として盛りつけを担当しました。野崎さんの無駄のない調理の進め方、指示の的確さを目の当たりにして、洗練されたプロの仕事に圧倒されました。また、お客様だけでなく私たち学生にも気さくに偉ぶらずに接して下さったことがとても印象的でした。一緒に作業する中で、「栄養士は命を支える仕事。自信をもって栄養士になって欲しい。」との言葉をいただき、栄養士への志が一層強くなりました。

食物栄養学科2年 後藤響



私は配膳を担当しました。お客様にお料理を届けるという仕事は初めてだったので、とても緊張しましたが、事前にしっかりとご指導をいただいたのと、野崎さんから「失敗しても大丈夫」と言われたことで気持ちが楽になり、積極的に動くことができました。お料理をお出しすると、お客様がにこやかに声をかけてくれたこともとてもうれしく感じました。

食物栄養学科2年 高橋樹璃

調理と配膳には食物栄養学科2年生24名が参加しました。前日からの仕込みに始まり、当日の集団調理、お客様への配膳と慣れないことばかりで緊張しましたが実践により得るものも大きかったようです。





御献立

椀

胡瓜すり流し
蓴菜 新生姜

福島県産品
・きゅうり
・川俣シャモ



メープルサーモン
荳胡麻ドレッシング 掛け

福島県産品
・小松菜
・玉葱
・人参
・午房



造代り

進肴

福島ローストビーフ
黄身おろし フリルレタス 翡翠茄子

福島県産品
・福島牛
・卵
・フリルレタス
・大葉
・長葱
・大根



食事

雑魚椎茸ご飯

福島県産品
・米(福、笑い)
・椎茸



長芋 胡瓜
味噌ヨーグルト漬け
キャベツ漬け

福島県産品
・きゅうり
・キャベツ
・人参
・大葉



香の物

止め椀

なめこ
ほうれん草

福島県産品
・ジャンボなめこ
・ほうれん草



ブロッコリー餅
白玉 きな粉黒蜜掛け

福島県産品
・ブロッコリー



甘味

先附

アスパラ豆腐
荳胡麻あん掛け

福島県産品
・アスパラ
・ちびなめこ



蕃茄帆立射込み
生姜あん

福島県産品
・フルーツマト
・玉葱
・卵



前菜

川俣シャモ
ナッツだれ掛け

福島県産品
・川俣シャモ
・スナップ豌豆
・卵



馬鈴薯スープ
醤油ゼリー

福島県産品
・牛乳



破竹酥挟み

福島県産品
・卵



海老 ブロッコリー最中
絹さやペースト

福島県産品
・ブロッコリー
・絹さや

