



地島小学校×九州女子大学が連携 「地島天然わかめ」「地島椿油」を使った調理実習を開催

11月11日(土)開催の「おなかた子ども大学の日」にあわせて、地島小学校は九州女子大学と連携し、地島の特産品である「地島天然わかめ」「地島椿油」を使った調理実習を行います。

地島小学校では毎年、総合学習の時間を使って「地島椿油」について学び、商品ラベルデザインの制作協力や、道の駅おなかた店頭で実演販売などを行ってきました。九州女子大学は「地島天然わかめ」のパッケージデザインの制作協力を行うなど、これまで両校は地島の魅力発信や商品の認知度、消費拡大に向けた取組みを行ってきました。

今回は両校が協働し、栄養学科を持つ九州女子大学の強みを活かした教員・学生考案レシピを基に、「地島天然わかめ」を使ったわかめうどんや、「地島椿油」を使ったドレッシング、サターアングギー作りなど調理実習を行います。

今後は実習を経て、地島小学校の児童がレシピ集を作成し、来年3月開催予定の「地島椿まつり」で配布します。

●日時

令和5年11月11日(土) 8時20分～14時00分

●場所

地島小学校調理室ほか

●内容

地島の特産品「地島天然わかめ」「地島椿油」を使った調理実習・意見交流会

●参加者

地島小学校生徒 7名

九州女子大学栄養学科 12名(教授:2人、学生:10人)

<試作の際の写真>

◎わかめうどん



◎人参ドレッシング



◎わかめサターアングギー



【問い合わせ先】

宗像市コミュニティ協働推進課 担当:杉山、西山 TEL:0940-36-5394