

2023年10月19日

「熊本県立大学食育の日」※1

球磨郡相良村のお宝ランチ」

を開催します

人吉球磨地方の魅力を発信し、地域の活性化を目指して活動している熊本県立大学の学生グループ「KUMAJECT ツアー※2」と、学生団体「みくまり※3」、熊本県立大学食育推進室が協力して、人吉球磨地方の郷土料理を学食のお弁当で提供します。

「KUMAJECT ツアー」と「みくまり」と「たべラボ※4」メンバーで球磨郡相良村の柳瀬構造改善センターにおいて地域研修を行い、翠の会主催の牧山規矩子さんから学んだ相良村の郷土料理です。当日は人吉球磨地方の魅力を動画やポスター等でご紹介します。

お弁当は、新型コロナウイルス感染症感染対策のため、学内の学生・教職員向けの販売となっておりますが、大学生が実施する人吉球磨地方の復興および地域創生に関連した取り組みとして取材いただけますようお願いいたします。

■場所 熊本県立大学 大学会館 学生食堂（熊本市東区月出3丁目1番100号）

■日時 2023年10月19日（木）11:30～13:00（なくなり次第終了）

■価格 学生400円 教職員700円

■お問い合わせ

熊本県立大学環境共生学部食育推進室

担当：田尻・藏土

〒862-8502 熊本市東区月出3丁目1-100

TEL:096-321-6720

Mail: [shokuiku@pu-kumamoto.ac.jp](mailto:shokuiku@pu-kumamoto.ac.jp)

※1 食育の日：熊本県立大学学生が地域の食材について学び、その食材を使った学食メニューを考案し提供する事業

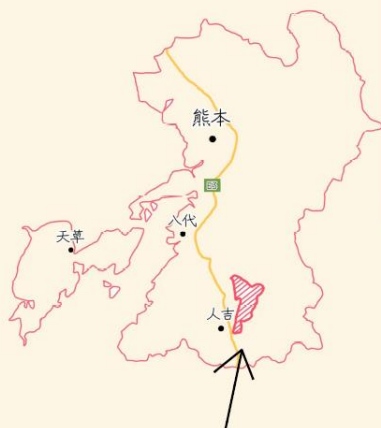
※2 KUMAJECT ツアー：人吉球磨地方の魅力を発信している学生グループ。SNSでの活用や地域外でのイベント規格によって、若者の視点から地域の活性化・認知度向上を目指している

※3 みくまり：湿地保全活動を行う学生団体。熊本県立大学緑の流域治水研究室と連携して、球磨川流域の流域治水と生物多様性保全に向けた取り組みを実践している

※4 たべラボ：食のワークショップ、イベント企画、学食でのメニュー開発などを行い、自身の食生活のスキルアップと、学内外への食育を実施する学生グループ



KUMAJECT ツアー ×



高速道路で約1時間!  
自然豊かな相良村

人吉球磨のマメ知識

おくち祭  
 国宝青井阿蘇神社の誕生日ともいえる  
 10月9日を9日間に渡り神馬や球磨神楽の  
 奉納といった儀式を行います。  
 その際を作る定番料理が今回のメニューにある  
 赤飯、つぼん汁、なますです。

お弁当



学生 400円

教職員 700円

日時：10月19日（木）11:30 ~ 13:00

場所：熊本県立大学 学生食堂

主催：食育推進室たべラボ

KUMAJECT ツアー

学生団体みくまり

協力：翠の会・農家民宿くりの里

緑の流域治水研究室



主催 食育推進室たべラボ&KUMAJECT ツアー&学生団体みくまり