



4th of series
 高大接続探究学習ワークショップ

食を *UPDATE*

高校生 × 大学生

〈テーマⅠ〉
 10代から考える50年後の
 健康のために今できること

〈テーマⅡ〉
 オーガニック食品の魅力

〈テーマⅢ〉
 若者の魚離れと魚食普及

〈テーマⅣ〉
 コロナ禍における外食・中食の今後

〈テーマⅤ〉
 フードロスの解決

～食の未来に、今、
 私たちができること～

2021.
7.18 SUN
 13:30>16:30

場 所
 中村学園大学 4号館 6階 4603教室

参加人数
 最大30名(要事前予約)

※定員以上の申し込みがあった場合は、事前予約締め切り後、抽選を行い、参加者を確定します。

対 象
 「食」に関心をもっている高校生

※普段の探究学習で、「食」「健康」「食ビジネス」「栄養」「地域創生」「SDGs」などのテーマに取り組んでいる方もぜひご参加ください。

持 参 物
 筆記用具



食を UPDATE



「食」は、私たちが生活していくうえで、必要不可欠なものであるだけでなく、地域社会を支える大切な産業になっています。

今回のワークショップは、「フードロスの解決」「コロナ禍における外食・中食」等、皆さんの身近にある、これからの食の未来について、大学生と高校生がともに学ぶ機会になります。

本学の教員・学生が、皆さんの学びをフォローします。主にディスカッション・プレゼンテーションを通じて、他校も含めた参加生徒さんとの意見交換により、新たな知識・経験を得る場としてもらいたいと思います。

●高大接続探究学習ワークショップイメージ



高校生の皆さんが、大学の学びに触れることで、自身の興味関心と大学の学びとの「つながり」を感じていただくためのワークショップです。学びを深め、課題を発見し、将来の目標をより明確にイメージする機会になります。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



※SDGsとは…?

2015年9月の国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際目標です。持続可能な社会をつくるために、17の目標と169のターゲットがあり、発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むもので、日本も取り組んでいます。

今回のワークショップで教えてくれるのは



栄養科学部フード・マネジメント学科

眞次 一満 准教授

Profile

静岡大学人文学部経済学科修了、九州大学大学院経済学研究科修了(経済学修士)、広島大学大学院生物圏科学研究所修了(学術博士)、九州経済連合会職員として九州・沖縄・山口の地域振興に携わった後、2019年4月本学短期大学部へ、2020年4月より現職。研究テーマは、国産水産物の消費拡大や食品の表示・トレーサビリティ(追跡可能性)、農水産物のサステナビリティ(持続可能性)。

眞次先生に聞く! 食にまつわるトリビア

- Q.** スーパーの鮮魚コーナーで注目すべきポイントは?
- A.** ASCやMSCといったシールが貼られた魚食材を選んでみてはいかがでしょうか。
- Q.** サバやウナギの養殖技術は進んでいるのですか?
- A.** アンサキスなど食中毒のないマサバやウナギの完全養殖が進んでいます。
- Q.** 地域のブランド魚のトレンドを教えてください。
- A.** 「フルーツ魚」と称した養殖魚や「完全養殖魚」が注目されています。

中村学園大学が、皆さんの学びをフォローアップします。

大学生と高校生が、ともに学ぶ中で様々な課題を発見し、考察・発表することで、問題解決能力・自己表現力を育成する。自らが生活する地域の課題に興味・関心を持つことで、将来、地域に貢献できる人材を育成することを目的としたワークショップです。ぜひ、中村学園大学と一緒に、「食」の知識をアップデートしませんか? 高校生の皆さんのご参加お待ちしております。



前回実施のワークショップの様子を見たい方はこちら▶



新型コロナウイルス感染症の感染対策をしながら実施します。



<入試広報部> 〒814-0198 福岡市城南区別府 5-7-1
TEL 092-851-6762 (直通) / FAX 092-851-2539
<https://www.nakamura-u.ac.jp>
E-mail nyushi@nakamura-u.ac.jp

