

平成28年2月10日

各報道機関文教担当記者 殿

## 1泊2日で加賀野菜や発酵食を実際に料理し食す！ 金沢の食文化を学生が学ぶ・体験する！

金沢大学地域連携推進センターは、留学生を含めた学生が、加賀野菜や発酵食といった金沢の食文化を実際に調理し、食し、学ぶ体験プログラムを実施します。これは同大国際機構の八重澤美知子教授が実施する「いしかわ・金沢学」の一環として、日本文化体験の学習講座を、留学生を含む学生に実施するものです。

今回は、1泊2日の日程で実施します。1日目は、兼六園などの散策を経て、郷土料理研究家の石野典子氏を講師に迎え、学生が加賀野菜を実際に料理（せり御飯、ぶり大根等）して、金沢の食文化への理解を深めます。2日目には、金沢市内の食品工場を見学して、金沢の発酵食品を体験します。また、留学生にとってはキャンパスの外で異文化への理解を深めることができる貴重なプログラムとなっています。

ついては、当日の取材・報道をよろしくお願ひします。

### つくって・たべて・みて 金沢の食文化を体験しよう！～2月いしかわ金沢学コース～

- 日 程：平成28年2月11日（木）～12（金）[1泊2日]
- 場 所：金沢市キゴ山ふれあいの里研修館（金沢市小豆沢町ヲ4）
- 指導教員：金沢大学国際機構 八重澤美知子 教授
- 参加者：学生20名（留学生10名、日本人学生10名）
- 内 容：詳細は別添チラシのとおり
  - （1日目）
    - 13：30 兼六園散策
    - 16：00 **加賀野菜調理実習&食事会**
  - （2日目）
    - 10：00 **醤油工場見学**（直源醤油 金沢市大野町1-53）
    - 12：00 **フグ糠漬工場見学**（油与商店 金沢市金石北二丁目1-33）

（本件照会先）

金沢大学総務部地域連携推進室 竹田

Tel:076-264-5190

（広報担当）

金沢大学総務部広報室 本庄

Tel:076-264-5024

# つくって・たべて・みて 金沢の食文化を体験しよう！ ～2月いしかわ金沢学コース～

1泊2日で加賀野菜や発酵食といった金沢の食文化を、実際に料理して・食して・見て学ぶプログラムです。

日程：2月11日(木)～2月12日(金)

宿泊場所：金沢市キゴ山ふれあいの里研修館

参加費：500円程度

募集人数：20名(日本人学生、留学生各10名)

先着順！

## 1日目

- 12:00 : 金沢大学出発
- 12:30 : 兼六園散策  
(まいどさんによる説明)
- 16:00 : 加賀野菜調理実習  
& 夕食 & お片付け
- 20:00 : 自由時間
- 22:00 : 就寝

## 2日目

- 9:00 : キゴ山出発
- 10:00 : 醤油工場見学
- 12:00 : フグ糠漬工場見学
- 14:00 : 金沢大学到着

### 参加申込みの方法

メールに、①氏名 ②所属 ③学年 ④電話番号  
⑤メールアドレス ⑥住所 ⑦生年月日 を書いて  
「金沢の食文化」という件名で送ってね。

[event@adm.kanazawa-u.ac.jp](mailto:event@adm.kanazawa-u.ac.jp)

食事の準備があるから、申込みは大事だよ(^)☆  
生年月日や住所は当日の保険加入の為に必要だよ！

