

MONTHLY NEWS 1月

学生考案！
「芋ビール&おつまみチュロス」販売！

1月13日(土)、徳島市の阿波おどり会館内の物産観光交流プラザ「あるでよ徳島」において、学生たちが考案した「芋ビール」と「おつまみチュロス」のお披露目会を行いました。このお披露目会には徳島文理大学連や人形浄瑠璃部が応援に駆け付け、多くのギャラリーとマスコミが注目するイベントとなりました。

この芋ビールとおつまみチュロスは、総合政策学部の床桜ゼミの学生が阿南市那賀川町の活性化に貢献するため、那賀川町の地域食材を活用して取り組んできたものです。具体的には、若者目線からサステナブルな地域づくりに貢献するため、地元の金時芋農家とクラフトビール醸造所とコラボした全国的にも数少ない芋ビールに加え、クラフトビール製造過程で生じる麦芽の搾りかすや阿波牛、米粉を活用したおつまみチュロスの考案です。

また、1月17日(水)、アカンサスホールで開催した公開授業「集客交流産業論」において、多くの聴講生を前に、学生たちが講師となって「自分たちの取り組みを繋いでほしい」との思いを込めてこれまでの取り組みの活動報告を行いました。



短期大学部「学生考案シカ肉料理」×
TFTランチ×薬学部のコラボでSDGs！



生活科学科食物専攻によるシカ肉料理の提供は、毎週火曜日に食堂パウゼにて行っているTFTランチに合わせて計6回実施し、料理には毎回「あおさシャンテリヌソース」(薬学部の山本博文教授が開発：世界初の陸上養殖によるあおさ)を使用しました。新聞・テレビで取り上げていただき、11月23日(木・祝)に徳島新聞に記事が掲載されると問い合わせがあり、12月の提供日に複数人のお客さまが食べにいらっしゃいました。

1月16日(火)には四国放送の夕方のニュースで、害獣被害の問題で捕獲されたシカの有効活用のお話として、本学の取り組みを紹介していただきました。1月23日(火)は沖縄出身の学生が郷土料理のタコライスにシカ肉でアレンジして好評を博しました。

今後も「エシカル消費～シカをごちそうに～」をコンセプトに活動を継続してまいります。



ぜひご覧ください

エシカル消費
専用webページ

学生が考案したシカ肉料理

- 10月31日❖ シカ肉ソーセージのジビエドッグ
- 11月21日❖ スパイス香る！ 鉄分たっぷりドライカレー
- 12月12日❖ サクッと、やみつきシカ肉カツ
- 12月19日❖ スパイス香る！ 鉄分たっぷりドライカレー
- 1月16日❖ 濃厚クリーミーなシカ肉シチュー・シカ肉ミートボール
- 1月23日❖ シカ肉タコライス・シカニラもやし炒め



MONTHLY NEWS 2月



空を
飛んでる
みたい



「英語集中セミナー」～小豆島研修～

2月2日(金)～9日(金)の平日6日間「英語集中セミナー」が行われました。これは主に英語ネイティブ教員による集中講義で、2023年度は来日外国人に対する対応や日本文化の紹介がテーマでした。計画・実行は英語英米文化学科ですが、参加は香川キャンパス全学生が対象で、英語英米文化学科を中心に3学部5学科から計21名の参加がありました。

2月7日(水)には小豆島へ学外実習に行き、オリーブ公園・ひしおの郷・富丘八幡神社・エンジェルロード等を巡って、各所で英語によるガイド演習を行いました。醤油工場見学など貴重な体験もでき、学生たちは楽しく有意義な一日を過ごしました。