

令和 6 年度 にいがた市民大学講座プログラム（案）

「親子で学ぶ新潟の郷土食の歴史と魅力」

1 趣 旨

新潟は、海と山からの恵み、北前船などの交易により米や魚介類、野菜などの食材が豊富にあります。

この講座では、新潟の地形と歴史が生み出した食文化、それが織りなす新潟の食の特徴を親子で学び、郷土食への理解を深めていきます。また、これらの食材を使って料理をすることで、地元の食材に親しみ、地域の食文化とその魅力を次世代につなげていくことの大切さを考えていきます。

2 曜日・時間

土曜日 午後 2 時 ～ 午後 4 時

3 実施方法

対面受講

4 講座コーディネーター

新潟青陵大学短期大学部人間総合学科 教授 海津 夕希子

5 主な受講対象者（ターゲット）

新潟市内の小学 3～6 年生とその保護者

6 プログラム・講師

回	日時	テーマ (25 字以内)	内 容 (60 字以内)	講 師
1	7/20 (土)	新潟の地形や歴史からくる食の背景・特徴	新潟の地形と歴史が生み出す食文化を探求。海と山からの恵み、交易による食材の多様性、そしてそれらが織りなす新潟の食の特徴を学びます。	担当者未定
2	7/27 (土)	手作りの極み：新潟産もち米の醤油だんごとおこわ	新潟県産のもち米を使って白玉粉を作り、みたらし団子に仕上げます。また、新潟の郷土料理である醤油おこわも一緒に作ります。	新潟青陵大学短期大学部 教授 海津 夕希子 補助：鶴橋 昌子
3	8/24 (土)	新潟県産の野菜をたっぷり使ったすいとんのメニュー	新潟県産の旬の美味しい野菜と果物を使った献立です。新潟県産米を使った米粉ですいとんを作ります。	新潟青陵大学短期大学部 准教授 岩森 三千代 補助：鶴橋 昌子