

宮崎国際大学・
宮崎学園短期大学

公開
講座

宮崎の 食文化を考える

宮崎県は快晴日数や日照時間が全国トップレベルで温暖な気候に恵まれており、美しい自然や豊富な食材にあふれています。また、天孫降臨の地として知られる宮崎は、かつて日向の国と呼ばれ、神話に関係の深い食文化も数多く残っています。

宮崎牛や地鶏はもちろん、新鮮な野菜や果物、魚介類に焼酎やワイン、そしていまや全国的にも有名になった宮崎発祥のチキン南蛮や辛麺など、私たちの暮らす宮崎には美味しい食がたくさん存在します。県民自慢の郷土料理から、全国に誇るべき宮崎の食文化を再考してみませんか。

会場

宮崎国際大学・宮崎学園短期大学
サテライトオフィス
宮崎学園高等学校内
北校舎(経営情報科) 5階

対象

一般市民

主催：宮崎国際大学・宮崎学園短期大学
後援：宮崎県教育委員会、宮崎県市町村教育委員会連合会、
宮崎市教育委員会、
宮崎県私立中学高等学校協会、宮崎日日新聞社、
MRT宮崎放送、UMKテレビ宮崎

受講無料
要予約
(50名まで)

2023
5/21
SUN
10:00 ~ 11:30
(受付 9:30 ~)

講師紹介

高妻 瑠弥乃

宮崎学園短期大学

東京都出身。日本女子大学大学院人間生活学研究科生活環境学専攻修士課程修了。同博士課程後期単位取得退学。管理栄養士。専門は、食育、食文化、フードビジネス。現在は、宮崎学園短期大学保育科講師。



宮崎国際大学
Miyazaki International University



宮崎学園短期大学

TEL 0985-85-5931 FAX 0985-84-3396 E-mail: outreach@sky.miyazaki-mic.ac.jp (地域連携センター)

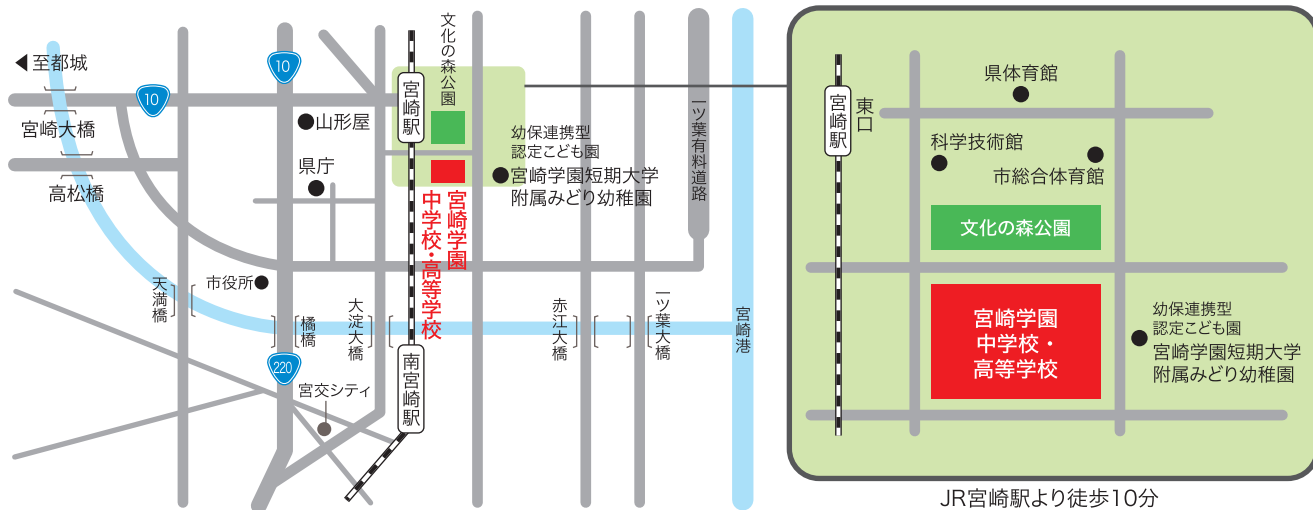
お申し込みは下記QRコードから
(お電話・メールでも申込可能です)

申込締切

5/19 金



ACCESS



今後のスケジュールは決定次第HP等にてお知らせします。

<https://www.mic.ac.jp/collaboration/lecture>

