

「この7食から伏見を知ろう」 献立提案

「伏見特産品づくり」実習の2020年度前期の活動では、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、オンラインでのミーティングや座学が続きました。夏休み頃から感染予防対策を行った上で学外に出る機会が増え、伏見の農家さんを訪問し、フィールドワークを行い伏見の野菜、歴史などを学びました。

献立を提案するために、多くの伏見の農家さんにお話を聞く機会をいただきました。京都伏見の話はもちろん、「京野菜」や「新京野菜」のことなど、農業に関する様々なお話を伺いました。また、実際に畑に出て、収穫体験を通じ農業の大変さを学ぶことができました。こうして収穫した野菜もメニューの中に組み込んでいます。

私たちが献立を提案することで、大学生をはじめとした多くの方に「伏見」を伝えたいと考えています。献立を考案する過程では、私たち大学生でも作れることを意識して何度も試作を重ねてきました。地域の方の協力を得て、たくさんの方を巻き込み伏見の食の魅力、食を通じた地域の魅力を発信し、さらに地域の活性化にむすびつけられたらと考えています。

メニューをSNSにも投稿しています



絶賛更新中
いいね、フォローお願いします！



龍谷大学社会学部社会共生実習 「伏見の食材を活かした特産品づくりと地域連携」 （「伏見特産品づくり」プロジェクト）

このプロジェクトでは、受講生が日本酒、トウガラシ、寒天など京都伏見ゆかりの食材を使い、農業者、食品流通業者、行政といった地域の人たちと連携しながら、伏見ならではの「一品」創りを目指して活動してきました。

実習の成果として「この7食から伏見を知ろう」をコンセプトに、伏見の食材を使い1週間の晩ご飯の献立を提案し、SNSを通じて発表しました。

私たちは龍谷大学社会学部社会学科とコミュニティマネジメント学科の2年生・3年生の9人で活動しています。伏見の農家さんや商店街の方々と連携するだけでなく、社会学部3学科の学生すべてが参加可能な実習で、他学科との交流の場にもなりました。



担当教員：坂本清彦
実習活動が「コロナ」で難しい中、学生たちは自らできることを考え素敵な献立をつくりました。刻々変わる社会の現場で学んだ学生の自立心こそが実習の一番の成果です。伏見ゆかりの品を見かけたら、そんな学生の思いの詰まった品をお試し下さい。

お問い合わせ先

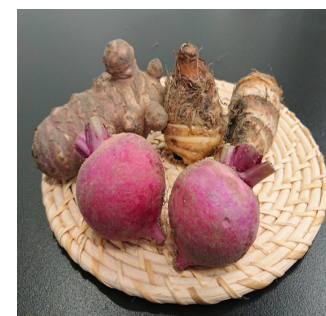
龍谷大学社会学部教務課社会共生実習支援室（6号館106号室）
〒520 - 2194
滋賀県大津市瀬田大江町横谷1-5
電話：077-54307230 FAX：077-544-7615
E-mail：co-ex@ad.ryukoku.ac.jp
ホームページ：
<http://www.soc.ryukoku.ac.jp/department/info/training/>

龍谷大学社会学部
社会共生実習



伏見の食材を活かした
特産品づくりと地域連携

「この7食から伏見を知ろう」 1週間の晩ごはん献立提案



日

みんなの米粉ピザ！

セビツチェ



米粉ピザ

月

栄養たっぷり！伏見の川魚定食

鮎のひつまぶし



鯉の刺身

かき揚げ

レシピはQRで！
(社会共生実習HPに掲載)



火

ゴロゴロ伏見の京野菜カレー

カレー

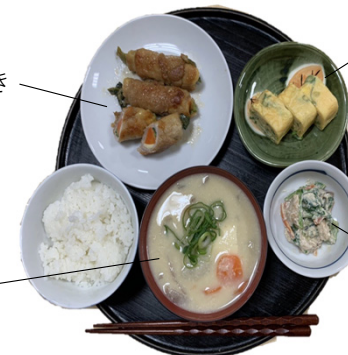


水

“伏見の旬”を美味しく食べよう！彩り 肉定食

三色肉巻き

九条ネギ入りだし巻き卵



畑菜の白和え

酒粕汁

木

ちょっと贅沢 伏見野菜の牛すき焼き

すき焼き



金

1週間のご褒美オードブル

菊芋のサラダ

みずき菜のポタージュ

チヂミ

米粉唐揚げ

酒粕レンコン



土

グルテンフリー！米粉の小龍包と伏水中華

炒飯

ふしみしょうろんぼう
伏水小龍包

はたけな
畑菜の中華サラダ

