



公立大学法人 福岡女子大学

〒813-8529 福岡市東区香住ヶ丘 1-1-1

<http://www.fwu.ac.jp/>

Tel:(092) 661-2411(代) Fax:(092)6 61-2411

2015年7月17日発信

報道関係者各位

## 福岡女子大学・梨花女子大学校(韓国)・マヒドン大学(タイ) 合同サマープログラム 「EAT2015」(アジア食文化プログラム)

バンコクと福岡、両都市で各一週間、アジアの食・健康をテーマに英語によるリレー講義を開催します。

### 【概要】

食・健康学の教育研究に長い伝統を持つ日韓の2つの交流協定校(福岡女子大学と梨花女子大学校)とタイのマヒドン大学の3大学による、国を跨いだ英語によるリレー授業と体験的学習を行います。アジアにおける食のグローバル化を、伝統(歴史)、文化、技術、経済などの諸側面から複眼的に学び、多くの現地視察や実習を通して、アジアの食文化を実地に体験します。参加者は、マヒドン大学と福岡女子大学で15日間にわたり寮で共同生活しながら、交流を深めます。

今年度も日本、韓国及びタイの大学が参画する3大学コンソーシアム形式の国際共同教育プログラムとして、より充実した内容となっております。年度毎に2国を訪問して実施する形式となっており、今年度はタイと日本で展開します。梨花女子大学から韓国の食文化を講義する研究者が参加します。

福岡女子大学からは9名、梨花女子大学から10名、マヒドン大学から10名の計29名が参加します。

○日 程：2015年8月1日(土)～2015年8月15日(土)

(1日～8日→マヒドン大学での授業・実習)(9日～15日→福岡女子大学での授業・実習)

| タイ(マヒドン大学)開催 8/1～8/8  | 福岡(福岡女子大学)開催 8/9～8/15   |
|---|---|
| 講義：タイの食文化<br>タイの食品産業<br>タイのハーブとスパイス<br>地域の資源と知恵から生まれた自然食品<br>～全課程終了後グループ発表～<br><br>調理実習：タイハーブとスパイスを利用した調理実習<br>ほか：タイ文化を学ぶグリーンツーリズム<br>タイの食品製造会社訪問 | 講義：食文化のグローバル化<br>日本における食物保存の歴史<br>アジアの食文化(韓国とインドネシアから講師をお招きします)<br>食文化と文学<br>アジアにおける国連の活動(WFPでの経験から)<br>～全課程終了後グループ発表～<br><br>調理実習：すし(すし職人をお招きし、指導を受けます)<br>ほか：茶道体験<br>浴衣着付体験<br>日本の米文化を学ぶ小旅行 |

### 【補足事項】

### 【大学概要】

本学は、福岡県立女子専門学校として、大正12年(1923年)に開校。これは女子の高等教育を使命とし、全国で初の公立の女子専門学校です。昭和25年には、4年制の大学に昇格して福岡女子大学となり、さらに平成18年(2006年)4月、大学設置者が福岡県から公立大学法人福岡女子大学に変わりました。

開学以来92年の歴史と伝統をもち、その間に送り出した12,300名を超える卒業生は各方面で活躍し、広く社会に貢献しています。

平成23年には「国際文理学部」を新設し、国境を越えた幅広い分野で活躍できる「次代の女性リーダーの育成」に力を注いでいます。

<本件に関するお問い合わせ>

担当:国際化推進センター(西村)

Tel:(092) 661-2411(代) Fax:(092) 661-2411 E-mail: nishimura1160@fwu.ac.jp