

報道関係者各位

文教大学健康栄養学部生がJAさがみ「わいわい市寒川店」とコラボ ～地場産の新米PRと共に食品添加物についてわかりやすく紹介～

12月4日(日)、管理栄養士を目指す文教大学健康栄養学部 笠岡ゼミの3年生9名が、JAさがみファーマーズマーケット「わいわい市寒川店」で、地場産新米のPRと食品添加物の危険性について紹介します。JAさがみとのコラボは今年で3年目。

今回のコラボテーマは「添加物から食の安全性について学ぶ」です。学生はJAさがみから食品添加物の危険性などについて教わり、春学期には市場や検疫所を見学。そこで学んだことを一般の方にも伝えたいと考え、今回のイベントに至りました。

学生達は、主にコンビニで売られている「おにぎり」に使われている添加物(pH調整剤、乳化剤など)の役割や使用用途、上限量などを調べ、調査結果を一般の方にもわかりやすくパネルを使って紹介します。

また、合わせて地元寒川などの地場産新米「はるみ」の試食を提供します。新米の美味しいこの季節、家で作る無添加で安心なおにぎりの良さを伝えると共に、地域で作っている新米をPRすることで、販売促進を目指しています。

今回の活動を通し、リーダーの片山玲さん(3年生)は以下のように語っています。

「添加物は私たちの生活に必要な存在であり、無くすことはできません。しかし、添加物の影響はいいものばかりでなく、摂取しすぎると体に悪影響を及ぼすものもあります。近年は中食や外食が増加していますが、イベントを通じて添加物のことについて理解を深めて頂き、手作りで作ることの大切さも伝えていけたら良いなと思います。」

詳細は下記のとおりです。

「わいわい市×文教大学 笠岡ゼミ-添加物について知ろう-」

【日時】 12月4日(日)9:30～14:00

【場所】 わいわい市寒川店(神奈川県高座郡寒川町宮山233-1)

【内容】 食品添加物の紹介/「コンビニおにぎりここまで調べました」/手作りのメリットとデメリット
※地場産新米の試食も実施します。

▼本件に関するお問合せ先
文教大学 広報マーケティング室
TEL:03-3783-5511(代表)

文教大学

【越谷キャンパス】 埼玉県越谷市南荻島3337
教育学部 人間科学部 文学部
大学院 専攻科 外国人留学生別科

【湘南キャンパス】 神奈川県茅ヶ崎市行谷1100
情報学部 国際学部 健康栄養学部 経営学部
大学院

【旗の台キャンパス】 附属中学・高等学校 附属幼稚園
【石川台キャンパス】 附属小学校

《発信》 学校法人 文教大学学園

広報マーケティング室 担当:長島 唯
〒142-0064 東京都品川区旗の台3-2-17
TEL/03-3783-7511 FAX/03-3783-2600
E-mail: koho-m@stf.bunkyo.ac.jp