

令和7年度くまもと県民カレッジ主催講座【後期】

未来の食卓コース

未来の食卓をデザインする

～持続可能な食生活と新しい食文化～

「食生活」と一言と言っても、そのあり方は人それぞれです。本講座では、多様なテーマを通して、私たちがさまざまな価値観の中で日々の食と向き合っていることに気づかれました。

また、世界の人口増加に伴う食糧問題の可能性にも触れながら、持続可能な食生活を支えるための方策や、これからの食のあり方、未来の食卓や新しい食文化について学びました。

5人の講師による多彩な講義を通して、食の未来について考える貴重な機会となりました。



第1回

どうなるこれからの食卓？

～発酵食品でおいしい未来をつくらう～

1月14日(水)

東海大学農学部

講師 多賀 直彦 氏

様々な種類の発酵食品を紹介し、その働きや健康との関わり、日本の食文化を支える発酵食品の重要性について解説しました。無理なく発酵食品を取り入れることが、「おいしい未来」につながることを学びました。



第2回

昆虫を食べる時代がやってくる？

～昆虫食の可能性と未来～

1月21日(水)

崇城大学生物生命学部

教授 太田 広人 氏

持続可能な未来の食資源としての昆虫食について、背景やメリット、課題を講義し、カイコを用いた研究や昆虫科学の広がりについても紹介しました。昆虫食の可能性と未来の食のあり方について理解を深めました。



第3回

肉がラボで作られる？

～培養肉の革命～

1月28日(水)

九州大学大学院農学研究院

副理事・教授 中村 真子 氏

動画配信を行っています。
(令和8年3月31日まで)



食肉生産と環境問題の関係や培養肉の製造工程、畜産副産物の活用について講義しました。ニワトリの砂ズリを用いた培養肉の「種」となる細胞の探索や、軟骨入り鶏つくねの研究も紹介し、受講生によるグループでの意見交換も活発に行われました。



カイコや舘、昆虫食を持参し、受講生も興味津々。実際に触れる貴重な機会となりました。
(第2回 「昆虫を食べる時代がやってくる？」より)

第4回

海水・塩地でも野菜は育つ

～塩の対策とその利用～

2月4日(水)

熊本県立大学環境共生学部

教授 松添 直隆 氏

私たちの生活にかかせない「塩」の役割から、塩類集積や塩害の仕組み、世界の塩類土壌の現状について講義しました。海水農業の可能性など、塩地でも作物を育てる取り組みを語りました。「おいしさ」とは単に味や食材だけではないということを学びました。



第5回

未来につなげる食文化

～伝統料理を再考する～

2月18日(水)

尚綱大学短期大学部食物栄養学科

助教 小林 康子 氏

食文化や和食文化について解説しました。熊本の郷土料理を多数紹介し、受講生はワークシートで思い出の味を振り返りながら、熊本の郷土料理の魅力を再認識しました。食文化の変化と課題にも触れ、地域の食を未来へつなぐ大切さが分かりました。



受講生の感想

- ・講師の先生方がとても多様で、よく選んでくださったと思いました。
- ・発酵食品のお話は新鮮で面白く、あっという間の90分でした。
- ・テレビでしか知らなかった昆虫食や培養肉の実態を知ることができ、塩についてもこれまで知っていたこととは違う面が分かりました。視野が広がる思いです。
- ・グループでの意見交換では、話し合うことで理解が深まり、一方向の講座ではないこの方式も良いなと思いました。
- ・郷土料理も興味があったので、先生が楽しそうに話してくださっているのを見て、食べたり作ったりしたくなりました。生徒さんたちが素敵な栄養士さんや料理に携わっていかれると思うと嬉しくなります。