

koi-koi サークル×グローバル・カフェイベント 「瀬戸内海の食材を使ったメニューを一緒に考えよう」を開催しました

2022年8月4日(木)14時から、グローバル・カフェにおいて、koi-koi サークルとのコラボイベント「瀬戸内海の食材を使ったメニューを一緒に考えよう」をハイブリッド形式で開催しました。日本人学生7名、留学生2名、教職員12名、学外者1名（うちオンラインは5名）の計23名が参加しました。

koi-koi サークルは、香川大学大学院地域マネジメント研究科1年生の久米 佑輔さんが代表を務めている学生団体です。地域の魅力発信をテーマに、地元の食材を使ったカフェ運営、空き家改築や街のプロモーションなど様々な活動をしています。今回は、koi-koi サークルのメンバーと留学生を含むイベント参加者の協働によって、瀬戸内海の食材を使った商品開発に取り組みました。

イベントの冒頭では、地域マネジメント研究科の特命講師である西村 美樹先生より、瀬戸内の食材を使った料理「瀬戸内海食」の説明がありました。瀬戸内海食は、瀬戸内ならではの食や伝統文化に、健康的な食文化と「地中海食」のよい点を加えた、健康的で多様性のある瀬戸内海エリアの新しい食ブランドであり、西村先生は「瀬戸内海食」を広めるための様々な活動をされています。

「瀬戸内海食」の説明に引き続いて、参加者は2チームに分かれ、瀬戸内の食材を活用した新しいベーグルメニューの提案についてグループワークを行いました。アイデア発表では、レモン・オリーブオイル・魚(タイやオリーブハマチ)をグリルしたベーグル、アイスクリームとオリーブオイルを使った新感覚のベーグルや地元のフルーツ(キュウイ・桃・いちご・みかん)を使い、オリーブオイル風味のクリームと合わせたスイーツベーグルといった魅力的なメニューが、提案されました。

イベントは1時間を予定していましたが、イベント終了後も参加者の多くが残って論議を続けていました。当イベントを通して、瀬戸内海食や商品開発に興味を持つ学生が増えたと思います。



久米さんによる活動紹介



西村先生による講演



イベントの様子



集合写真