



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)661-2411

2014年7月25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 「EAT2014」

福岡とバンコク、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）に加え、タイのマヒドン大学を迎えた**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。福岡女子大学、マヒドン大学に8日間ずつ、寮で共同生活しながら、交流を深めます。

今年度はタイのマヒドン大学が共同実施校として参画する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**日本とタイで展開**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、マヒドン大学から18名の計27名が参加します。

○日 程：2014年8月2日（土）～2014年8月17日（日）

（2日～9日→福岡女子大学での授業・実習）（9日～17日→マヒドン大学での授業・実習）

福岡（福岡女子大学）開催 8/2～8/9	タイ（マヒドン大学）開催 8/9～8/17
講義：グローバル化と私たちの食 世界遺産 <i>Washoku</i> （和食） アジアにおける食の技術と伝統：発酵 現代の食文化と食の安全 現代の食文化と健康：女性の「美」を考える 経済発展と私たちの食・健康 韓国の食文化：栄養と健康の観点から ～全課程終了後グループ発表～ 調理実習：和食のキホン「だし」 ほか：食による地域振興事例の視察（大分県） 味噌工場見学（日本伝統の発酵技術）	講義：タイのハーブと香辛料 タイにおける稲作とコメの文化 グローバル化と料理の融合（fusion） タイの食産業 ～全課程終了後グループ発表～ 調理実習：トムヤムクン、タイ風焼きそば、等 ほか：稲作見学、食品加工場視察、水上マーケット 見学、タイの屋台料理など

【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91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