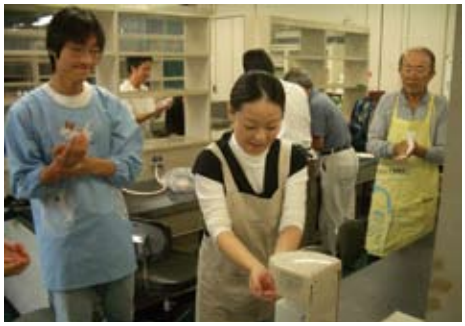
担当教員からのコメント

● 食と緑のマイスター育成とインターンシッププログラム開発の関連を十分理解しないまま参画したいいかげんさは御容赦いただき、個人的には大変有意義な教育？を体験することができ、学類長はじめ世話役の先生方には感謝している。中途半端な教育研究活動はナンセンスという厳しい意見も聞こえるが、某酒造メーカー創設者の「まずはやってみなはれ」である。得るものが多いのは恐らく私たち教員のほうであった。（北村　豊）















● 担当した当初は、始めてのケースということもあり、市民にどう対応するべきか困惑していた。しかし、実際にプログラムが始まってからは、市民の反応を楽しみつつ実習コースに取り組めたのではないかと思う。普段の大学の講義では、一方的なものになるところであるが、社会経験のある参加市民は違い、とてもするどい「つっこみ」をいただいたこともある。このプログラムがまいた「種子」が大きく「果実」を付けることを期待している。（福田直也）





● フューチャーダイニングの実習を行うにあたり、化学的側面からのアプローチを専門としている私にとって、最も危惧したのは参加した市民が安全に化学実験に取り組めるかということであった。幸いなことにインターンシップの学生達にも助けてもらい、事故無く身近な食材中のビタミンや合成着色料の分離・定量が行え、「食」に関する理解の一助に成れたのであれば非常に良かったと思う。（吉田滋樹）



フューチャーダイニング
～安全・安心な食卓づくり～

目的：食の安全・安心は、生産現場から食卓に至るまで食材の衛生的な取り扱いが保障され、またその情報が消費者まで正確に伝達されることで初めて実現される。本コースでは、「食」に関する生産・流通・加工を体験・実習しながら、食の安全性や衛生管理についての科学的理解を深めるとともに、近年急速な発展を遂げるIT情報システムを活用した食のリスク分析能力を涵養し、安全で安心な未来型食生活を築ける人を育成する。