

さぬきの文化と歴史を体感

さぬきうどん ガストロノミー体験

2023年9月18(月)～22日(金)

In うどん県
参加学生募集!

東京農大 香川大：各10人程度

1.事前学習

8月16日-9月6日

オンデマンドプログラム

3.事後学習

9月24日 成果報告会

(他プログラム合同)

2.現地学習

9月18日 オリエンテーション

9月19日 講義・うどん製造工場見学

9月20日 講義・香川県農業試験場見学

9月21日 手打ちさぬきうどん実習

グループワーク・発表

9月22日 解散

■宿泊地 高松シティホテル

■応募締切 **2023年7月24日**

■問合せ先 香川大学地域連携推進課
daigakurenkei-h@kagawa-u.ac.jp

■応募方法

右記QRコードから応募フォームにアクセスし、
必要事項を入力の上送信してください。
※応募多数の場合は選考となります。
※プログラムは現時点の予定であり、
変更となる可能性があります。



プログラム概要

なぜ他大学の学生と一緒に活動するの？

近年の社会課題の複雑高度化にともなって、専門知識とともに分野融合型の知識やチームワークスキルなど、能力としても複合的な力が求められるようになっていきます。

このプログラムは、複数の大学が協力して、それぞれの大学が持つ特色ある教育・研究リソースをシェアすることで、高度な教育の提供を目指すものです。特色ある香川というフィールドで行われる、多様な要素を組み合わせたこのプログラムにおいて、全く異なるバックグラウンド・視点を持つ学生と一緒に課題に取り組むことで、知識の習得に留まらない、より大きな学びを得ることができると考えています。

このプログラム「さぬきうどんガストロノミー体験」の目的は？

「さぬきうどん」は、長きに亘る歴史や風土との関わりを持つ香川を代表する食文化です。

本プログラムでは、その「さぬきうどん」を通じて香川の歴史や文化を学ぶだけでなく、食文化を総合的な学問から捉えるガストロノミー（※）の視点を持って「地域」を俯瞰し、「さぬきうどん」に関する知識と体験から持続可能な社会への貢献について考察することを目的としています。

具体的には、ガストロノミーについての座学、コムギの生産や育種、小麦粉の製粉技術、うどん工場の製造工程や手打ちうどん実習などの多様な学びと体験ができるプログラムを用意しています。

※ガストロノミー：料理を中心として芸術、歴史、科学、社会学などさまざまな文化的要素を考える総合的な学問。（出典 (株)朝日新聞出版発行「知恵蔵」から抜粋）

宿泊地情報

◇高松シティホテル（詳しくは QR コード参照）

備品：インターネット接続無料(有線・無線LAN)、冷蔵庫
ドライヤー、コインランドリー(有料)

高松シティホテルHP



※応募フォーム（再掲）

<https://forms.office.com/r/W5NWVMYLyZ>



提供：(公社)香川県観光協会