

2016

クメール、繋がる、楽しくなる

Dec.



▲リー・サルーン氏

アンコールワットで有名なカンボジア・シェムリアップ州出身。2012年、カンボジア家庭料理「ミリア・アンコール」をオープン。レストランを営む傍ら、料理教室やカンボジアに関する講習会の講師も務めておられます。

現在の日本では若者の痩せすぎが問題となっており、8人に1人の女性が痩せすぎといわれています。厚生労働省の2013年の調査によると、日本人女性の1日の摂取カロリーの平均は1628kcalで終戦後の食糧難の時代より低い値となっています。また、子どもの孤食や高齢者の栄養バランスの欠如なども問題となっています。今回のセミナーの主催学生3名（四位・松村・三浦）は、カンボジアでインターンシップをした際ヘルシーで美味しいクメール料理（クメール王朝時代からのカンボジアの伝統料理）に魅了されました。このワークショップでは、クメール料理について紹介しながら「食」の問題について考え、解決策を探っていきます。広島市でカンボジア家庭料理店を経営されているリー・サルーン氏を講師にお迎えし、クメール料理の特徴や文化・歴史について学び異文化理解を深めながら、ワークショップ形式で参加者の皆さんと共に学んでいきます。日本や世界の「食」に興味がある方や、東南アジア地域に興味がある方など、ふるってご参加ください。一緒に楽しみながら学びを深めていきましょう。

Y-ACTセミナー：域学共創Ⅳ・学生による自主ゼミ企画
（担当学生：国際文化学科3年 四位美幸 松村夏海 三浦ひかり）

クメール料理×地域の食育 ワークショップ

講師： **リー・サルーン 氏**
（カンボジア家庭料理「ミリア・アンコール」オーナー）

日時 2016年 **12月 13日（火） 10:20 - 11:50**

会場 山口県立大学（山口市桜畠3-2-1）D24教室（Y-ACT室）

定員 30名程度 参加無料・事前申込制（申込み先着順）

申込先 山口県立大学高等教育センター グローバル人材育成支援

Tel & Fax: 083-928-5410（平日9時～17時）

Email: global@yamaguchi-pu.ac.jp

※本学学生は、[グローバルラウンジ]内の[Y-ACTセミナー申込み]から申し込んでください。

※本学学生は、本セミナー参加でIPDポイントが貯まります。IPDポイントとは、本事業の授業やプログラムに参加することでたまるポイントで、留学選考等に考慮されるポイントのことです。

どなたでも、お気軽にご参加いただけます。



What is Global?

Here. Around Me!



経済社会の発展を牽引する
グローバル人材育成支援

Y-ACT.

山口県立大学 アクティブラーニングスタジオ