

報道機関各位



武庫川女子大学
Mukogawa Women's University

〒663-8558 兵庫県西宮市池開町 6-46

広報室 TEL : 0798-45-3533

食産業のグローバル化を視野に、食創造科学科とトルコ・バフチェシヒル大学の相互訪問プログラムがスタートしました。

武庫川女子大学食物栄養科学部食創造科学科は、グローバル化が進む食産業において国際的に活躍できる人材の育成を目的に、本学と交流協定を結ぶトルコ・バフチェシヒル大学との相互訪問プログラムを11月、スタートさせました。

相互訪問プログラムでは、食創造科学科の2年から4年の学生計16人が11月5日から18日までの間、バフチェシヒル大学を訪問。続いて、11月27日から12月9日までの間、バフチェシヒル大学で食文化や料理を学ぶ学生9人が本学を訪問。12月2日には、日本の食産業に触れる「第一次産業体験」として、兵庫県丹波市を訪れ、丹波市の特産品である丹波黒大豆の収穫体験を行います。

食創造科学科は2020年に開設された学科で、グローバル化が進む食産業において、国際的に活躍できる人材の育成を目標の一つにしています。バフチェシヒル大学との相互訪問プログラムは、それを踏まえて実施され、目的は以下の通りです。

- 「海外で文化や価値観の異なる人々とのコミュニケーションを実践する」
- 「食産業の国境を越えた広がりを実感し、グローバルな視点を養う」
- 「世界三大料理の一つに数えられるトルコ料理とその食文化を学ぶ」
- 「バフチェシヒル大学で食を学ぶ学生と交流し、友情をはぐくむ」
- 「両大学の学術交流を拡大する」
- 「日本とトルコの相互理解と友好関係の強化に貢献する」

食創造科学科学生のプログラムは、▽バフチェシヒル大学教員による講義（トルコ社会や

その食文化、伝統食や食産業の状況等)▽調理実習への参加▽トルコ人学生との交流▽学外の食産業や食の生産現場の見学▽大学が所在するイスタンブール市内や近郊での観光▽トルコの伝統芸能の鑑賞など。

一方、バフチェシヒル大学からの学生には、▽本学教員による講義(日本社会やその食文化、伝統食や食産業の状況等)▽調理実習への参加▽本学学生との交流▽学外の食産業や食の生産現場の見学▽京都、奈良での観光▽日本の伝統芸能の鑑賞等を予定。また、「日本の第一次産業の現場を見学したい」との要望があり、本学と包括連携協定を結んでいる兵庫県丹波市での収穫体験を実施します。

相互訪問プログラムは、2024年度以降も継続させ、単位付与を伴う正規カリキュラムとして、相互の大学への短期留学プログラムにすることを目指しています。また、教員間の研究を通じた交流も促進していくとしています。

食創造科学科の佐藤滋之准教授は「学科の学びで得た『食』そのものに対する深い理解に加えて、このプログラムを通じて地球レベルでの食の多様性や社会との複雑なつながりを感じ取ってほしい。学生には将来的に様々な立場からグローバルな食の問題にも取り組んでもらいたい」と話しています。

本件についてのお問い合わせは、下記までお願いいたします。

▽武庫川女子大学広報室【電話】0798-45-3533【メール】kohos@mukogawa-u.ac.jp

なお、このプレスリリースは、西宮市政記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブの各加盟社に送付しています。ご了承ください。



相互訪問プロジェクトでトルコを訪問した本学学生