

“食体験”を通じた交換留学プログラムの実践
(平成 25 年度 短期受入れ留学生プログラム)

田中知恵, 乗富香奈恵, 松田佐智子, 鈴木由衣子
武富和美, 西岡征子, 溝田今日子
橋本正和, 平田孝治, 桑原雅臣

(西九州大学短期大学部 食物栄養学科)

(平成 26 年 12 月 22 日受理)

**The Educational Practice of International Exchange Program
through The Activities of Food Experience**

Tomoe TANAKA, Kanae NORIDOMI, Sachiko MATSUDA, Yuiko SUZUKI,
Kazumi TAKATOMI, Seiko NISHIOKA, Kyoko MIZOTA,
Masakazu HASHIMOTO, Koji HIRATA, Masaomi KUWAHARA

(*Department of Food and Nutrition Nishikyusyu University Junior College*)

(Accepted December 22, 2014)

“食体験”を通じた交換留学プログラムの実践 (平成 25 年度 短期受入れ留学生プログラム)

田中知恵, 乗富香奈恵, 松田佐智子, 鈴木由衣子
武富和美, 西岡征子, 溝田今日子
橋本正和, 平田孝治, 桑原雅臣

(西九州大学短期大学部 食物栄養学科)

(平成 26 年 12 月 22 日受理)

The Educational Practice of International Exchange Program through The Activities of Food Experience

Tomoe TANAKA, Kanae NORIDOMI, Sachiko MATSUDA, Yuiko SUZUKI,
Kazumi TAKATOMI, Seiko NISHIOKA, Kyoko MIZOTA,
Masakazu HASHIMOTO, Koji HIRATA, Masaomi KUWAHARA

(*Department of Food and Nutrition Nishikyusyu University Junior College*)

(Accepted December 22, 2014)

Abstract

The international exchange program adding adopted in Japan Student Services Organization “2013 fiscal student exchange support program” was carried out for 45days of February 1 to March 20, 2014. The program name is a short-term training and research type “The human resource development that combines a global perspective through Japanese cultural experience”.

We had accepted three students of Brapha university from Thailand of overseas exchange partner universities. This time, in this program, we reported about food activities of the department of food and nutrition.

Key words : International Exchange Program 交換留学プログラム
International Student 留学生
Food Experience 食体験
Practice 実践

1. 緒 言

本学は、日本学生支援機構「平成 25 年度留学生交流支援制度」において追加採択され平成 26 年 2 月から 3 月にかけて（約 45 日間）交流協定校であるタイ国立ブラパー大学の学生を 3 名受入れた。採択プログラムでは、短期研修・研究型「日本文化体験を通じたグローバルな視点を兼ね備えた人材育成」をテーマに 3 学科の教員と学生が協力して交流授業や研修を実施した。今回、この 3 名の留学生を受け入れ実施した教育プログラムのうち、食に関して食物栄養学科で担当した体験型授業を中心に報告する。

2. プログラム内容

2.1 留学生教育プログラム（全体）について

平成 25 年度追加採択された教育プログラム「日本文化体験を通じたグローバルな視点を兼ね備えた人材育成」は平成 26 年 2 月 1 日から 3 月 15 日に行われた。本学の交流協定校の数校に募集を行い、タイ国立ブラパー大学の学生を 3 名受け入れ実施することとなった。今回は追加採択のため実施可能期間が限定され開催時期が年度末となり短大生の授業がほぼ終了する時期からのスタートとなった。そこで受け入れに合わせ留学生のための特別プログラムを組み、その中で学生に呼びかけ交流授業を実施した（資料 1）。これらの体験の中で食に関する授業は、食関連講義 2 回、調理実習 1 回（食物栄養学科担当）、学外食体験学習 2 回（食物栄養学科担当）、茶道体験（食物栄養学科教員と茶道部担当）、その他、ひな祭りや菓子工場の見学など実施された。今回は食物栄養学科で担当した食関連の学内外の活動について報告する。これらの中でそば打ち体験、食品工場見学については参加者に対し簡単なアンケートを実施したのでその結果を合わせて報告する。

2.2 調理実習体験（2月25日）

食することは世界共通の楽しみであり、我々の生きる糧である。日本料理は、日本の歴史と文化に深く関わり、日本の四季の中で生まれる旬の食材を最大限に生かすという特徴を持った料理である。食物栄養学科では、この日本料理を学科専門科目の基礎として西洋料理、中華料理とともに学園の伝統を受け継ぐオリジナルレシピカードを活用した栄養教育を行っている^{1) 2)}。教育課程中には調理実習を多く取り入れ、実践型栄養士を目指している^{2) 3)}。このような本学で行っている教育内容の一部に触れ、日本料理の特徴を知る機会を得ることは留学生にとっても本学科の理解と日本文化の学習に効果的であり、非常に優れた教育資源となる。

そこで今回は留学生の調理実習体験として西岡征子准教授担当の日本料理の調理実習（天婦羅など加えた献立で実施）を中心に実施した。それに加え、タイ国に豊富にあるフルーツを素材に武富和美准教授による身近な食品を利用した食卓を楽しむ料理のひと工夫（調理技術取得）としてフルーツアート実習を行った。日本料理の献立は、ご飯、季節の汁物、天婦羅（魚と季節野菜）、季節野菜の胡麻和えとして留学生へは英文レシピを準備して体験の際に配布した（資料 2）。調理体験と試食の様子を写真 1 に示した。当日は学科 1 年生 2 名、学科教員 2 名が指導（日本料理、フルーツアートの両体験授業）に当たり、指導補助（実習準備・写真撮影等を含む）に 3 名、その他に相互交流促進のため教員 3 名が参加した。



写真 1 日本料理・フルーツアート体験（2月25日）

2.3 そば打ち体験（3月5日）

当日は留学生3名に本学食物栄養学科2年生2名（初対面、前回学生とは別の学生）、引率指導として学科教員・助手の3名（全て管理栄養士）が参加し実施した。事前学習は更に1名教員（著者のうちの1名）が加わり実施した。

2.3.1 事前学習

そば打ち体験の事前学習としては、管理栄養士教員3名、食育演習担当の乗富香奈恵助教と松田助手、鈴木助手が写真や簡単な資料を準備し日本の地理と佐賀、タイの麺（麺の種類と呼び名）、日本の蕎麦（植物学的分類と花や実の実際の様子、食べ方等）、世界の蕎麦食品（フ



写真2 そば打ち体験・事前学習（3月5日）

ランスのガレット（Galett）、その他数国の蕎麦料理の紹介）について共に学び合えるようグループ学習を行った。このような学習法は、少人数で行うので言葉があまり通じない初対面の学生同士でもコミュニケーションが取りやすく互いの交流が図れる。また、事前知識の取得ばかりでなく学外での体験活動を円滑にし、学生の反応も良くなり効果的であった。

2.3.2 そば打ち体験

そば打ち体験は佐賀市郊外にある観光農園（有）西山田農園で行った⁴⁾。農園ではそば打ち体験のみでなく一年を通じて様々な農業体験（そば打ち、果物狩り、ジャム作り、漬物作り体験、干し柿作り体験）ができる施設であった。また季節の果物や自然農法で収穫した野菜の漬物なども販売されていた。

実際のそば打ちは農園の指導員のサポートの中で二人一組となり留学生と本学学生あるいは教員と共に取組んで行った。出来たそばはその場で湯がき、ざる蕎麦や釜揚げ蕎麦として試食した。体験先の指導も行き届いていて留学生も短大生も初めてのそば作りに熱心に取り組んでいた。体験の様子は写真に示した通りであり、非常に楽しく体験に参加している様子が伺える。このように本体験は双方の学生の興味を喚起し、食農体験の場として非常に有効であった。

2.3.3 振り返りと体験のまとめ

そば打ち体験後、再び学内に戻り事後学習として体験の振り返りとまとめ、アンケート記入（和文・英文併記）



写真3 西山田農園（手作りそばの試食）

を実施した。質問項目は次に示す2項目である。

(質問項目)

* そば打ち体験に参加した感想を書いて下さい。

Please write your impressions about your SOBA making ? (What did you think about SOBA making procedure ? What did you learn this experience ?

What was the most difficult in making SOBA ?)

* 体験したい日本の食文化があれば書いて下さい。

Other than SOBA making, what Japanese food would you like to learn about ?

2.4 食品工場見学 (3月13日)

食品工場見学については、学科長である桑原雅臣教授と食品学担当の田中知恵准教授が計画準備を担当した。見学当日はタイの留学生達にとって45日間の短期留学が終わる2日前、翌日は留学体験発表と閉会式のため実質、プログラムの最終学習の場であった。見学工場は2か所でプログラム終盤の状況を考慮し、時間的にゆとりのある日程を考えて見学の前後に休憩、買い物等も行えるように計画した(資料4)。今回は食物栄養学科の1年生2名が同行参加し留学生との交流を図った。見学には学科教員4名(助手(管理栄養士)2名を含む)が参加した。

2.4.1 ヤクルト工場見学

午前中はヤクルト工場(佐賀市内)⁵⁾の見学を行った。見学の様子は写真4に示した。ヤクルトは発酵についての学習と工場レーン内での衛生管理の様子がはっきりと見てわかる内容であった。また見学の間はそれぞれの作業工程について英語表記もあり留学生にとって大変参考となり学び易い場であった。また同行学生にとっても実際の食品工場での製造工程や衛生管理の実態について知る良い機会となったといえる。

2.4.2 キューピー工場見学

午後からは鳥栖市にあるキューピーマヨネーズ⁶⁾の工場を見学した。当日は割卵機の作業工程が終了しておりマヨネーズ作り最大の見せ場である工程を見られず非常に残念であった。今後の工場見学などの体験学習では実際の作業工程を見逃さず学習できるよう日程をできる限り考慮したい。

2.4.3 事後学習(振り返りと見学のまとめ)

2つの工場見学終了後、本学へ戻り参加学生に対してアンケートを実施した。回答をしながらその日の見学を学生自身が振り返り、体験内容について整理することを



写真4 工場見学・ヤクルト工場にて(3月13日)

主目的とした。その他に我々教員にとって次回留学生プログラムの参考資料とすること、学科学生の体験学習を実施する際の参考とすることなども目的の一部であった。質問項目は次の2項目であった。

(質問項目)

* 工場見学の感想を書いて下さい。

Please write your impressions about two factories ?

ヤクルト Yakuruto

キューピー Kewpie

* 今日の研修についてどう思いましたか?

What would you like to give comment of today's

trip ?

2.5 その他の食体験

その他の食体験として留学生プログラムには、筆者の一人が顧問である茶道部の茶道体験に参加し学生間の交流を行ったり、工場見学の帰りに店に立ち寄りタイ焼きやお菓子など買ったり、先生と食事をしたりと時には留学の緊張を解き、より多く日本の生活文化に触れられる機会が設けた。

3. 学外における食体験の実践 (参加者の意見を中心に)

学外における体験学習について参加者の感想と意見をまとめた。留学生のアンケートについては英文での回答を著者が日本語に訳したものである。

3.1 そば打ち体験について

アンケートの結果を次に記す。

(1) そば打ち体験の感想 (学生)

(留学生A) 私は初め、そば作りは難しいと思いました。でも実際はそう難しくなかったです。私はそば作りをとて楽しめました。そば粉と一緒に材料全てを注ぎ混ぜ込む方法や粉の捏ね方を学びました。一番難しかったのはそば切りです。そばを切る間はすごく集中しなければならなかったです。工程すべてを出来るだけ注意深くやっていく必要があります。

(留学生B) そば作りは私が以前考えていたよりも難しくないとしました。でも、少しずつ作っていく工程があります。そば作りは初めてで楽しいものでした。一番難しい工程は麺を細く切るところでした。今日そば作りを学んだので料理は下手でもそばは作ることができるようになりました。作る時に注意していけば、そばはちゃんと出来上がります。最後になりますが、私はとても嬉しいです。そしてこの授業を楽しみました。どうもありがとうございます。

(留学生C) 今日のそば打ち体験は、そば粉を麺にする工程が面白かったです。全ての工程が楽しくて面白かったですが、そば切りのところは一番難しかったです。

(日本人学生A) たのしかったです。はじめてそば作りをしました。さらさらした粉が山いもと水であっというまに丸くなりました。薄くのばすのはけいこ(留学生の一人の愛称)が上手でした。細く切るのはむずかしかったです。そば湯も初めて飲んでみてそばの風味がしっかりしているのみやすかったです。

(2) 体験したい日本の食文化についての感想 (学生)

(留学生A) 私は、井と焼き鳥とサバの照り焼きの作り

方を学びたいです。

(留学生B) 私はラーメンスープ作りをやってみたいです。もしもできるならおにぎりも作ってみたいです。どうもありがとうございました。

(留学生C) うどんを作るのが面白いと思います。

(3) 参加教員の感想・意見

学生自身が作って実際にその場で食べられるというのが良かった。達成感などもあり、楽しそうにしている姿も見てとれた。言葉は通じなくてもジェスチャーなどで内容を理解し、一緒に作業できるということが体験型の良いところだと感じた。体験型を通して留学生だけでなく、短大生もそれぞれ楽しむ様子、学生の個性や特性の理解などでき、このような機会は大切にしたい方良かったと思った。

留学生がそばを残していたので日本式のざるそばや釜揚げそばでは味があっさりしすぎていたのではないかと感じた。時間的に昼食も兼ねていたので食文化の違いを考慮した食べ方の工夫も必要なのではないだろうかと感じた。体験している学生の様子は生き生きしており、そば打ちという食品を作る楽しさは実際にやってみないとわからないのでこのような体験型学習の重要性を感じた。そば打ちには一人当たりのスペースがある程度必要であり、スペースの限られた学内ではなく時には学外授業も有効であると思った。

3.2 工場見学について

アンケートの結果を次に記す。

(1) 工場見学の感想

(留学生A)

ヤクルト：見学通路の壁にインフォメーションを記してありよかったです。理解し易く良いことだと思います。ヤクルト工場の工程について更にわかりました。各部署あるいは各工程を分ける方法もまたよいと思います。

キューピー：私は工場行程の説明に感銘を受けました。(留学生B)

ヤクルト：立派な組織です。このヤクルト工場の見学に感銘を受けました。生産の全工程、清潔さ、安全性を見学しました。

キューピー：工場内に移動してから全ての工程でドアから出てしまうまでいつも注意深く、その工程がどのようなものか知ることができて非常に役立ちました。(留学生C)

ヤクルト：ヤクルト工場では、見学者のための情報提供や会社の装飾などに感銘を受けました。

キューピー：キューピーでは、製品の製造工程が面白く、キューピーのトレードマークは非常に可愛くてユニー

クだった。

(日本人学生B)

ヤクルト：衛生管理が徹底されているなと思いました。
キューピー：説明して頂いた方とお話をした時に、どうしてキューピーに入社したかとか仕事内容などを伺うことができ良かったです。管理栄養士をとられて違う形で働いていらっしゃる方のお話を伺うことができ良かったです。

(2) 今日の研修についての意見

(留学生A)工場の中側を通って歩くことができたのもよかったです。

(留学生B)私達がタイ国で見ることのなかった内容で良かったです。より効果的でした。価値あるこの研修を計画した西九州大学の講師やスタッフの皆さんに感謝したいです。ありがとう。

(留学生C)大変興味深く、この歴史あるブランドを見学するまで知りませんでした。

(日本人学生B)

2社とも「予防医学」というフレーズが出てきたので今後ますますニーズが高まるのかなと思いました、勉強にはげみたいと思います。

(日本人学生C／派遣プログラム・タイ国派遣留学生)

日本の高水準な食品工場を見学することで、食品加工技術、衛生管理、流通などの知識を知ってもらうことは、とても有意義だと思います。HACCPなどの知識を自国でも広げてほしいです。

(3) 参加教員の感想・意見

見学に行く工場の予備知識などを事前に留学生に伝えておいた方が良かったと感じた。工場見学のときの説明はほぼ日本語だったので理解できたか気になる点である。工場も体験型のものがあれば楽しみは増幅すると思った。

工場から頂いたお土産は皆喜んでいて良かった。もっと多くの工程が見られたら良かったということが少し残念である。

1年生の導入教育に良いと思うが、2年生はもっと踏み込んだ内容のものでもよいのではないかと感じた。ヤクルト工場での実際の服装については衛生管理についてのより良い理解に繋がった。キューピー工場はメインの割卵機の工程が終了しており残念だった。

4. まとめ

日本学生支援機構による平成25年度留学生交流支援制度において追加採択され平成26年2月1日から3月20日の45日間、交流協定校であるタイ国立ブラパー大学の学生を3名受入れた。実施した教育プログラムのうち、食に関するプログラムについて食物栄養学科で担当した体験型授業を紹介した。また、学外体験での参加学生(留学生と食物栄養学科学生)の反応についてアンケート結果をまとめ、参加教員の意見とともに“食体験”の意義について考察した。

そば打ち体験、食品工場見学とも参加学生には大変好評であった。そば打ち体験では体験前に行った事前学習が予備知識の取得と体験時の交流促進に大変役立った。工場見学の際は、見学に体験先での企業説明が組み込まれており特に学内での事前学習は行わなかった。しかし、見学後、教員側の意見として何らかの事前学習の必要性が挙がっており今後の留学プログラムや学科での体験活動のために検討する必要がある。

留学プログラムのテーマは「日本文化体験を通したグローバルな視点を兼ね備えた人材育成」であるが、今回の日本料理調理実習とそば打ち体験では、作ることから食べることまで学生同士が体験を共有することによって、互いの文化の違いを感じ取り、理解するきっかけになったように思う。今後もこのような機会を設け教育の場として活用し、学生にとって身近な食を通した相互理解のための交流と人間的な成長の場としていきたい。それが今回の採択プログラムのテーマ「日本文化体験を通したグローバルな視点を兼ね備えた人材育成」に通じるのではないかと考える。

参加学生の中には本プログラムに関連する派遣プログラム(短期大学学生の海外異文化体験を通した専門職人材育成)でタイ国に留学した学生も含まれる。留学の際は学内外で調理実習体験を経験してきており、両プログラムへの参加からタイ国と日本では大きく異なる文化事情を実際の食文化の違いや食品の現場での衛生管理の違いとして見出しアンケートに記載している。少数の学生であってもこのような体験を通して理解を深め成長していくことは、周りの学生へも良い影響を与え意義があることと考える。本留学プログラムを受講した留学生は現在、本学の食物栄養学科に約1年間の予定で科目等履修生として留学生活を送っている。今後も食という共通の活動を通じて相互理解が得られる交換留学プログラムの実践を目指し検討を重ねたい。

参考文献・ホームページ

- 1) 西九州大学短期大学部 平成 26 年度授業計画
- 2) 西九州大学短期大学部
Campus Life Handbook 2014
- 3) 西九州大学短期大学部
HP : http://www.nisikyu-u.ac.jp/junior_college/

- 4) (有)西山田農園
HP : <http://www.nishiyamada-farm.jp/>
- 5) (株)ヤクルト
HP : <http://www.yakult.co.jp/>
- 6) (株)キューピーマヨネーズ
HP : <http://www.kewpie.co.jp/>

資料 1) 西九州大学が準備した留学生のための教育プログラム

2015/1/13

Exchange students study schedule

月	日	曜日	No.	I 時限目	II 時限目	III 時限目	IV 時限目	V 時限目	備 考 (タイの祝日など)
				8 : 50-10 : 20	10 : 30-12 : 00	13 : 00-14 : 30	14 : 40-16 : 10	16 : 20-17 : 50	
2月	1日	土	1						
〃	2日	日	2						発明家の日 (タイ祝日)
〃	3日	月	3		opening ceremony	orientation		Social meeting	退役軍人の日 (タイ祝日)
〃	4日	火	4		Japanese lesson			Japanese culture	
〃	5日	水	5		Japanese lesson	Japanese culture (Dyeing craft)			
〃	6日	木	6		Japanese lesson			Japanese culture	
〃	7日	金	7			Tea ceremony		Japanese culture	
〃	8日	土	8						
〃	9日	日	9	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson		
〃	10日	月	10	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson		
〃	11日	火	11	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson		
〃	12日	水	12			Flower arrangement			
〃	13日	木	13	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson		
〃	14日	金	14	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson		
〃	15日	土	15	Care work practice					
〃	16日	日	16	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson	Japanese language lesson		
〃	17日	月	17		Japan's nuclear policy	Japanese culture			
〃	18日	火	18			Kashima city tour!!			
〃	19日	水	19		company visit		Japanese culture		
〃	20日	木	20			Japanese culture			
〃	21日	金	21	Japanese songs	Japan's nuclear policy				
〃	22日	土	22						
〃	23日	日	23			Wadaiko circle graduation concert			
〃	24日	月	24		Japan's nuclear policy	Japan's immigration policy			国際芸術家の日 (タイ祝日)
〃	25日	火	25		Cooking (Japanese food)		Japanese culture		
〃	26日	水	26	nursery school visit					
〃	27日	木	27		piano lesson				
〃	28日	金	28			Japanese culture			
3月	1日	土	29						
〃	2日	日	30			Dazaifu shrine visit!!			
〃	3日	月	31		Japan's immigration policy	Japanese culture			
〃	4日	火	32			Join girls festival!!			
〃	5日	水	33						
〃	6日	木	34			Japanese culture			
〃	7日	金	35	Cooking (Japanese food)		Japan's immigration policy	Japanese culture		
〃	8日	土	36	Care work practice					国際女性の日 (タイ祝日)
〃	9日	日	37						
〃	10日	月	38	Museum visit		Japanese culture			タイ振替休日
〃	11日	火	39			Japan's immigration policy	Japanese culture		
〃	12日	水	40			Japanese culture			
〃	13日	木	41			Food factory visit			
〃	14日	金	42		Closing ceremony				
〃	15日	土	43						
〃	16日	日	44						
〃	17日	月	45						
〃	18日	火	46						
〃	19日	水	47						
〃	20日	木	48						

Join in a class "Let's Cook together ! Japanese Dishes"

Recipe	Ingredients	Quantity for 6 servings	The Recipe for a Dish
Rice 	Rice Water	480 g 720ml	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wash the rice and put it in a colander to remove a water. 2. Put the rice in a pot with 1.2 times the amount of water to rice. 3. Cook over high heat until boiling and then turn the heat down to low for 15 minutes Finally, turn the flame up high to evaporate superfluous water for 10 seconds and stop the flame. Keep having a lid on it for 10 minutes to steam.
Yoshinodori Soup 	Chicken Starch Stock Salt Soy source Sake Junsai Mitsuba	100g 3 tablespoons 4.5cups 0.6% 0.6% 1% 100g 12 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Chop chicken into cubes of 1.5cm size and shake a little salt on it. Sprinkle some flour over it and expand it by pounding. 2. Boil it and put it into cool water. Take it out. 3. Tie boiled Mitsuba. See the picture. 4. Heat stock and put a little soy source and salt in it. 5. Put the chicken, Junsai and the Kazari-Mitsuba on a bowl and pour it into the bowl. <p>* Mitsuba: Japanese honewort</p>
Tempura 	Japanese whiting Squid Green perilla Garden peas Onion Fresh-picked shiitake mushroom Japanese radish Coating of batter Low-gluten flour Egg Water Thin dip for tempura Stock Soy source Sweet sake	6 fishes 120 g 6 枚 60 g 150 g 6 枚 300 g 1 50 g 1.5 個 1 80ml 1 80ml 60 g 60 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the scales from a fish. Cut the head off and Take internal away. Wash it in water and Fillet it. Fold it up and Hold it by a toothpick. 2. Cut a diagonal shallow on squid and cut the size of 2cm *5cm. Sprinkle some flour over it. 3. Wash garden peas and take string off. 4. Wash green perilla and wipe it off the drain. 5. Coating of batter: Break an egg and beat it lightly. Add with water and mix them. 6. Heat up the vegetable oil (about 170°C -180°C). 7. Fry the coated stuff until they turn to light brown color. 8. Thin dip for tempura: Heat up stock and add soy source and sweet sake. 9. Grate Japanese radish.
Haruyasai-Gomaae 	Shungiku * Spinach Sesame Soy source Sweet sake	100g 400g 38 g 3 tablespoons 2/3 of 3tablespoons	<ol style="list-style-type: none"> 1. Boil the vegetables and put it in water. 2. Lightly squeeze the moisture out of boiled them. 3. Toast the sesame seeds and mix with soy source and sweet sake. 4. Cut 2 and mix with 3. 5. Put it on the plate and sprinkle a little sesame. <p>* Shungiku: Garland chrysanthemum</p>

資料3)

留学生（タイ）食品工場見学

日 時：3月13日（木）8：50～17：50

場 所：ヤクルト本社佐賀工場（神崎市神埼町田道ヶ里 2300）

キューピー鳥栖工場（鳥栖市田代外町 701）

引 率：田中知恵・乗富香奈恵（スクールバス）

同 行：松田佐智子・鈴木由衣子

留学生：3名

短大生：2名

費 用：スクールバス利用、見学無料のため特になし

【スケジュール】

時 間	内 容	場 所	備 考
9：00	短大出発	健康福祉・生涯学習センター前	
9：20	ヤクルト到着	ヤクルト本社佐賀工場	
9：30	工場見学		
10：40	ヤクルト出発		
11：10～14：10	昼食・買い物	鳥栖プレミアム・アウトレット	
14：20	キューピー到着	キューピー鳥栖工場	
14：30	工場見学		
15：30	キューピー出発	短大玄関前	
16：50	短大到着		
17：40	まとめ	健康福祉・生涯学習センター二階	感想文記入