

## 6/1～日・EUフレンドシップウィーク

関西学院大学EU情報センター(EUi)とEUIJ関西は6月1日(水)から30日(木)、西宮や梅田で日本とEUの交流イベント「日・EUフレンドシップウィーク」を開催する。

EUiは欧州連合が世界中に展開するEUに関する情報を提供するための情報拠点。

イベント期間中は、クイズ、パネル展示、ミニ・シンポジウムを、7月にはEUクッキングレッスンを実施する。

一般参加可、申込み不要、無料。

(EUクッキングレッスンのみ申込み要、有料)

## ◇ミニ・シンポジウム

■テーマ:食文化・食生活の日欧比較

■日時:6月25日(土)13時30分～16時40分

■場所:大阪梅田キャンパス1004(10階)

・宇田川妙子(国立民族学博物館 総合研究大学院大学 准教授)  
「イタリアにおける食の多様な意味」

・柘尾圭亮(船井総合研究所 経営改革コンサルティンググループ)  
「日本における食文化を通じた地域おこしの試み」

・菱沼美里(私立武蔵高等学校中学校教諭)

「イタリアと日本の中学校における食育の比較」

・パネルディスカッション:

「食文化・食生活の日欧比較」&質疑応答

## ◇EUクイズ「EUを知ろう」

■期間:6月1日(水)～30日(木)(日曜日、6月11日(土)を除く)

■時間:平日8時50分～16時50分 土曜8時50分～12時20分

■場所:西宮上ヶ原キャンパス産業研究所(大学図書館3階)

※解答者には先着順でEUグッズをプレゼント。

## ◇パネル展示

■テーマ:『EUの品質認証制度』

■期間:6月1日(水)～30日(木)(6月26日(日)を除く)

■場所:西宮上ヶ原キャンパス大学図書館エントランスホール展示ケース

## ◇EUクッキングレッスン

■テーマ:EU加盟国の料理を学ぼう

■日時:7月10日(日)10時～13時(受付9時30分～)

■場所:兵庫栄養調理製菓専門学校(西宮市北昭和町9-32)

■メニュー:パプリカチルケ(ハンガリー)、ベーコンとチーズのパンネック(オランダ)、コルカノン(アイルランド)、スコーン(イギリス)

■参加費:1000円(当日持参)

■申し込み:6月1日～30日の期間中に名前、所属、連絡先(電話番号と、E-mailアドレスまたはFAX番号)を明記のうえ、産業研究所FAX(0798・54・6029)または、euicook710@kwansei.ac.jpまで連絡。(先着順 定員45人)

■問い合わせ先: 関西学院大学EU情報センター(産業研究所内) TEL:0798・54・6127

本資料に関する報道関係者からの問い合わせは関西学院広報室(TEL:0798・54・6017)までお願いします。

関学大生協と地元漁協のコラボメニュー

## 「LOVE SEA丼」

ニギスとハタハタが5月24日から登場!



関西学院大学生活協同組合が地元の漁協と協力し、5月24日から3日間、学生食堂で、兵庫県内の日本海側で水揚げされた魚を使用したコラボメニューを販売する。



協力していただくのは、摂津播磨地区漁業協同組合青壮年部連合会(以下、漁青連)。この取り組みは、若い世代に地元・兵庫県の水産物の魅力を知ってもらうことを目的に2013年から年3、4回続けられている。これまでシラス、アナゴ、明石タコ、カキ、ネプトなど、その時期に旬な地元の海の幸が使用され、「LOVE SEA丼(ラブシーどん)」と名付けて販売された。毎回400円前後という価格で新鮮なネタが提供されるため、いつも瞬く間に売り切れることが多かった。

今回使用されるのは、6月初旬までが旬のニギスとハタハタ。ニギスはフライにして、日替わりでタルタルソース丼、おろしソース丼、卵あんかけ丼として提供される(すべて税込400円)。ハタハタは南蛮漬けにして、3日間提供される(税込190円)。漁青連が確保できる量に限りがあるため、ニギスは一日約200食、ハタハタは一日約100食になる予定だ。

関西学院大学生活協同組合フードサービス部の佐々木満・部長は「若者をはじめ多くの方が、地元の旬な魚を食べる機会が減っていると思います。この機会に、それぞれの魚の魅力にふれて欲しい」と話している。



■期間:5月24日(火)～26日(木)

■場所:西宮上ヶ原キャンパス 食堂「BIG MAMA」「BIG PAPA」

■メニュー:

「ニギスフライ タルタルソース丼」(24日)

「ニギスフライ おろしソース丼」(25日)

「ニギスフライ 卵あんかけ丼」(26日)

※上記すべて税込400円

「ハタハタ南蛮漬け」(24～26日)※税込190円