



人とともに 地域とともに
国立大学法人

島根大学

令和 3年 5月 24日

報道機関 各位

島大生が米粉麺を使ったメニューを考案し、学食で提供します

◆本件のポイント！

- ・島根大学地域人材育成コースに所属する学生が令和2年度後期に実施した授業「地域課題解決プロジェクト」の中で、安来市広瀬町のまいもん工房から出た課題を取り上げ、「米粉認知化プロジェクト」を立案。
- ・プロジェクトに参加した学生がチームを組んで、米粉麺を使ったメニューを開発。授業終了後も、学生たちが販売に向けて生協食堂と改良を重ね、2度の試食会を経て生協のメニューとして登場。
- ・5/24～5/31 から1週間、学食のメニューとして提供。

◆本件の概要

中海・宍道湖・大山圏域市長会と連携して取り組んでいる「若者を共に育てるプロジェクト」において、地域の課題解決を図る授業を実施しています。安来市の企業から出た「米粉の認知度向上の課題」に対し、学生がプロジェクトチームを結成し、学食で米粉麺を使用したメニューを期間限定で提供します。

◆概要内容

提供期間：令和3年5月24日（月）～令和3年5月31日（月）

場所：島根大学松江キャンパス

学生食堂ソーニョ

(〒690-8504 松江市西川津町 1060)

◆本件の連絡先

企画部 地域連携課 地域連携推進グループ

TEL：0852-32-6233

【添付資料： あり（ 1 枚） なし】

安来産・お米の麺

学食米粉麺フェア

学生企画

5月24日～5月31日

※お待たせしてごめんなさい
新型コロナウイルスにより物流に影響したため変更



本格ベトナムフォー

コクのある鶏ガラスープにすっきりレモンがよく合います！もちもち麺も激うまです◎



スタミナフォー

ピリ辛お肉はもちり麺と相性抜群！
がっつり食べたい人におすすめ！



サラダフォー

サラダだけど食べ応えもあり◎
お好みのドレッシングでどうぞ！

ぜひ声をお聞かせください！

アンケート回答で

30ポイント還元！

(ミールプランがICカードでのお支払い)

学食についての詳しい情報はTwitterやHPをチェック！！
一営業時間や新メニューなど最新の情報が手に入る！

