

<p>研究成果</p> <p>3,000 字程度 (別紙添付可)</p>	<p>今までの活動</p> <p>1. お茶会準備会議 日時：2017 年 6 月 7 日 場所：沖縄大学 3-4-10 出席者：王志英、久手堅、天久、西原、比嘉 主旨： 参加者に昔暮らしの中で野菜や野草をどのように取り込んでいたかを思い出しながらか話し合ってもらおう会にすると合意しました。 ・マイカップ持参 ・野草茶の種類：(さし草茶・グアバ茶・さとうきび茶・レモングラス茶・桑茶・アカバナ茶・フーチバー茶・月桃茶)</p> <p>2. 野草茶を作る ①. 日時：2017 年 7 月 12 日 ②. 場所：3-108 ③. 参加者：専門演習 ac 王ゼミの学生、天久、久手堅 ④. 当日以下の野草茶を作りました。 野草茶の種類：さし草茶・グアバ茶・さとうきび茶・レモングラス茶・桑茶・アカバナ茶・フーチバー茶・月桃茶</p> <p>3. 野草茶交流会 ● 日時：2017 年 7 月 13 日 ● 場所：3-102 ● 参加者：ディサービスの方、福祉文化学科学生、国際コム学生、「しちしち厨房」メンバー さし草茶・グアバ茶・さとうきび茶・レモングラス茶・桑茶・アカバナ茶・フーチバー茶・月桃茶などの野草茶を作って、昔の生活ぶりなどについて、参加者の皆さんにそれぞれ語ってもらいました。大変参考になりました。</p> <p>4. カンダバー麺づくり 参加者：沖縄大学料理サークルメンバー 日 時：2017 年 9 月 27 日 場 所：沖縄大学調理教室 内 容：大学祭や「第 3 回アジア麺ロード」でカンダバー入り中国の「ビャンビャン麺」作りに練習しました。</p> <p>5. 沖縄大学祭でカンダバー入りの中国の「ビャンビャン麺」を作って、販売しました。</p> <p>6. 11 月 26 日第 3 回アジア麺ロードでカンダバー入りの中国の「ビャンビャン麺」を実演しました。また、ゼミ生たちと沖縄大学料理サークルの皆さんとカンダバー入りの「ビャンビャン麺」を販売しました。</p> <p>7. 中国へ農家の宿泊施設や、経営、農家料理、野菜などについて調査しました。</p> <p>8. 伊江島へ野草や料理などについて調査しました。</p>
--	---