

地域
貢献

人形浄瑠璃座「赤松座」 復活プロジェクト

2016（平成28）年10月10日（月）徳島美波町赤松地区において、約100年前まで活動していた人形浄瑠璃座「赤松座」の復活に向けた公演が行われました。

復活に向けた第一歩として徳島文理大学人形浄瑠璃部の学生6人が赤松神社境内で開かれた秋祭りに参加し、祝いの席などで上演される「寿二人三番叟」を披露しました。また、神社の社殿では、人形浄瑠璃部の指導をいただいた三好市出身の人形遣い「勘緑」さんによる人形の舞が奉納されました。

この復活プロジェクトを記録に残すため、メディアデザイン学科から4年のゼミ生8人が撮影に同行しました。当日は、音楽学部の演奏もあり、地区の人たちと一緒に楽しい一日を過ごすことができました。前日の昼には、ちょうさ（太鼓屋台）が勇壮に大浜海岸へ練る県内随一の秋祭り「日和佐八幡神社秋まつり」が行われ、夜は赤松吹筒煙火保存会による手作り花火「吹筒煙火」の奉納が行われました。



人形浄瑠璃を披露する徳島文理大学人形浄瑠璃部の学生



撮影の打ち合わせをするメディアデザイン学科の学生たち

短期
大学部

生活科学科食物専攻2年生のシカ肉レシピ開発の取り組みについて

本学では、2015（平成27）年度より、徳島県でも問題となっている野生鳥獣肉の有効活用をめざし、シカ肉料理の開発に取り組んでいます。2015（平成27）年度は野生のシカ肉を柔らかく仕上げる方法等を研究し、人間生活学部食物栄養学科 近藤研究室の学生が考案したシカ肉メニューを学生食堂で販売しました。2年目となる今年は、1年目に培った経験をもとに短期大学部生活科学科食物専攻2年生が新たなレシピ開発に取り組んでいます。

2016（平成28）年7月には那賀町にある四季美谷温泉を訪問し、中田料理長からシカ肉のスジ取り方法や学生が考案したシカ肉レシピについてご指導いただきました。10月には徳島

森林管理署の方々から食害の被害状況について説明いただき、実際に現場の視察に伺いました。また本学にシカ肉を提供いただいている木沢シカ肉加工施設も訪問し、実際にシカ肉の解体等を体験しました。11月には学生食堂「パウゼ」にて「シカ肉のみぞれ煮」と「シカ肉のチンジャオロース」のセットメニューを100食限定で販売し、多くの皆さまにご好評をいただきました。

2017（平成29）年1月には「シカ肉丼」と「シカ肉のミートボール」のセットメニューを販売します。こちらも100食限定となっておりますので、この機会にぜひシカ肉メニューをお楽しみください。



木沢シカ肉加工施設での集合写真



四季美谷温泉でのシカ肉のスジ取り実習



「シカ肉のみぞれ煮」と「シカ肉のチンジャオロース」のセット