



九州保健福祉大学 産

サフラン

collaboration

# Special Lunch

九州保健福祉大学薬学科では2012年からサフランの栽培研究に取り組んでおり、高品質なサフランを生産するための試験栽培を行って参りました。これは、日本最大のサフラン産地である大分県竹田市のサフラン農家が高齢化で縮小していく現状を鑑み、学術的見地より、栽培方法の継承を行おうと考えたためです。現在は竹田市の栽培方法をブラッシュアップし、より高品質なサフランを栽培する試みを行っています。

この度、順正学園のイタリア人シェフ アレージ・ジョルジョ氏が九州保健福祉大学で収穫されたサフランを使用したイタリアンランチ&パスタを作ることとなりました。このランチ&パスタはジョルジョ氏が九州保健福祉大学に滞在する2月上旬まで1週間に1度学生食堂「カメリア」で提供します。また当日はサフランについての掲示や薬学部薬学科渥美聡孝助教による解説も行います。

～カメリア～

1月24日(火)

11:00～14:00

★イタリアンランチ★ 600円

ミートボール サフランリゾット入り

※ライス・スープ付き

★イタリアンパスタ★ 500円

ペンネ サフラン風味 カルトッチョ

11時40分～

【サフラン解説】

解説者：薬学部薬学科

渥美聡孝 助教

場所：カメリア