

恵泉女学園大学の オーガニック・カフェ

恵泉女学園大学・著

2013年、創立25周年を迎える恵泉女学園大学の学生が作ったレシピ集。紹介するレシピは、同校の学生が考えた料理の中から特に独創的なもの。素材は学内の畑で取れた野菜で、化学肥料や農薬を使わずに育てた。有機農作物を使うことで、環境に負荷をかけないメニューになっている。

創立者の河井道氏の言葉



「自己を尊重し、人種や階級に関わりなく他人を尊重すること」「日本女性が世界を知り、偏見をなくし、それに対峙すること」「そして「自然を慈しみ、生命を尊び、人間の基本的なあり方を学ぶこと」に則り、聖書・国際・園芸の三つを教育の柱に据える。教育プログラムは、「フード・アクション・ニッポンアワード」のコミュニケーション・啓発部門に入賞するほど特色がある。これらを受講した在学生が考案したレシピは創始者の理念を感じさせる。

(コモンズ、1365円)