

2023 初かつおフェアに向けた南九州大学との企画 がスタートしました!!

今春の初かつおフェアでは、南九州大学と南那珂農林振興局、農業遺産保全推進協議会（日南市）、イオン九州、宮崎のさかなビジネス拡大協議会の共同企画として、南九州大学健康栄養学部管理栄養学科の学生さんがカツオのアレンジレシピを考案し、そのレシピを活用した惣菜をイオン宮崎店およびマックスバリュ各店で販売しました。イオン、マックスバリュの3,4月のカツオ総菜の販売数量は前年の約87倍（金額では172倍）となり、期間中のカツオ消費拡大に貢献しました。来年はエコープなど参加店舗を拡大し、南九州大学と連携したカツオレシピ作りに引き続き、取り組むこととしました。

南九州大学管理栄養学科は県内で唯一の管理栄養士養成校として2003年に開設し、卒業生の多くは県内の医療・福祉施設または学校で、管理栄養士や栄養教諭として食育や住民の健康管理など地域社会で活躍しています。学生時代に本県水産物の良さに関する知識や経験を得る機会を提供し、将来、学校や福祉施設での給食事業などで本県水産物を利用してもらえる応援団になって欲しいと願っています。

2023 初かつおフェアのキックオフとして、かつお捌き体験授業を開催されました。

【体験授業概要】

- 1 実施日 令和4年10月5日（水）
- 2 実施場所 南九州大学宮崎キャンパス調理学実習室
- 3 講師 南郷漁協 江藤組合長、女性部日高さん、江藤さん、發田職員
- 4 参加者 南九州大学 職員3名、管理栄養学科2年生48名（2クラスに分けて、午前と午後の2回実施）。
- 5 関係者 日本農業遺産日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会、宮崎のさかなビジネス拡大協議会等

【実習風景】

多くの学生さんは、生カツオの刺身は食べたことのあるものの、丸ごとのカツオを見るのは初めてで、チャレンジされた学生さんは、講師の方の助言や手ほどきを受けながら皆さん上手く捌くことができました。その後、昨年のレシピ（ポキ丼、カレー揚げ）を調理実習し、試食しました。



2022 フェア 宮崎イオン総菜コーナー





【かつお加工品試食】

日南市漁協女性部、南郷漁協港の駅めいつ、外浦漁協が製造、販売しているかつお加工品の試食を行いました。学生さん達は、うみっこ節、かつおチップス、虎節、かつおカレーなどカツオを使った加工品のバリエーションの多さに驚くとともに、皆さん、美味しいと絶賛でした。



【今後の取り組み】

○10月下旬：かつおアレンジレシピの学内試食会（南九州大学）

各学生が考案したレシピを元に、学生さんが調理をし、先生が試食&アドバイス。

その中から、特に良かったレシピを今年度のアレンジレシピとして採用

○11月中旬：かつおレシピお披露目会（南九州大学）

アレンジレシピを調理し、取組関係者が試食し、コメント等行う。

（日本農業遺産日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会、コラボ提供予定の量販店等）

（イオン九州、マックスバリュ、エーコープ、スーパーとむら、一木一草さんが参加予定）

※当日はNHK「ウオカツ！」の取材が入りました。10月28日に放送されます（九州地区限定）。

