

2023 初かつおフェアに向けた南九州大学の 新メニューお披露目!!

今年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を使用した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。

このため、来年は参加店舗を拡大し、南九州大学の学生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年に開設しました。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。

今回は、学生から提出のあった44レシピから学内のレシピ発表・試食会が開催されました。



2022 フェア 宮崎イオン総菜コーナー
1次・2次審査で選考した17品の

【レシピ発表・試食会】

- 1 実施日 令和4年11月21日 17:00～
- 2 実施場所 南九州大学 調理室
- 3 参加者 南九州大学 職員5名、管理栄養学科2年生48名。
- 4 関係者 イオン九州、エコープみやざき、スーパーとむら、宮崎観光ホテル、南那珂農林振興局、日南市、宮崎のさかなビジネス拡大協議会等
※当日は宮崎日日新聞、UMKの取材が入りました。

【料理実習風景】

ほとんどの学生さんは、10月の実習で初めてカツオを処理したのですが、その後、何度かの実習等を経て皆さん上手に捌けるようになり、カツオのカレーピザやゆずころかつおボールなど、栄養面にも勘案した独創的なカツオのアレンジレシピを考案してました。



【かつお披露目会風景】

オリジナルレシピ 17 品目を盛ったプレートは圧巻です。レシピ作成した学生さんからの献立の特徴やアレンジした点の説明を聞きながら、一品一品味わって試食しました。スーパーやレストランの関係者からは「カツオと言えども生食というイメージだが、若い人の新鮮な発想の幅広いレシピに驚いた。」「このままのレシピで店に出せる。」「全部のメニューを店に出したいくらい。」など、高い評価を頂きました。作成した学生さんたちも大変喜んでおりました。自分が考案したメニューが実際のスーパーやレストランで提供されることは、今後の学生生活の大きな励みにもなると思います。学生さんたち、お疲れ様でした。そして、本当にありがとうございました。

