

産学連携企画 広島県産食材を使用した学生開発メニューの完成試食会

県立広島大学人間文化学部健康科学科の4年生が、広島市がすすめる食育プロジェクトに参加し、カゴメ株式会社中国支店とJA全農ひろしまと連携し、広島県産食材を使用したメニューを共同開発しました。このたび、開発メニューの完成試食会を開催します。

1 実施概要

- (1) 日程 平成 27 年 7 月 23 日 (木)

| | |
|-------------|-------|
| 10:30~ | 調理開始 |
| 12:00~13:00 | 完成試食会 |

- (2) 場 所 県立広島大学広島キャンパス
教育研究棟1 6F 1674室
(広島市南区宇品東1-1-71)

- (3) 参加者 人間文化学部健康科学科4年生4名
(岡野 理沙, 藤井 由希子, 三島 里衣,
吉田 友), カゴメ株式会社中国支店, JA 全
農ひろしま

- (4) メニュー 学生が開発したメニュー2品
(メニュー名は当日披露予定。1品はお肉, 1品はお魚を使った料理です。)

- (5) お願い 駐車場の台数に限りがありますので, なるべく公共交通機関等を利用してご
来学ください。



2 本件の背景

本学の学生が広島市の食育プロジェクトに平成23年度から参加しています。このプロジェクトは近い将来, 社会を担う人材となり, 子育て世代ともなる20歳代の学生が「望ましい食習慣の形成・食に関する自己管理能力の育成」を図るため, 大学生の新しい発想や企画力を生かした啓発活動を行っています。

このプロジェクトの中で, 昨年度は若者の食と農に対する関心を高め, 広島県産野菜の消費拡大につなげるため, 広島県産野菜を使用した「ひろしまがいっぱいトマト鍋」など2品を開発し, 産直市での試食会, 本学学生食堂や県庁の食堂での提供をしました。

本年度も引き続き, 地域の皆様の食への関心を深め, 広島県産食材を食べるきっかけづくりとすることを目的に, 家族で囲む楽しい食卓をイメージし, 広島県産の食材を活用したメニューの開発を行いました。



検討会の様子

3 今後の展開

本学学生食堂などで提供するとともに, 広島市内の公民館での料理教室で学生が講師となりメニューを紹介するなど, 広島県産食材を使用した本メニューの普及を行う予定です。