



「一期一食 2025」イベントに 参加しました！



九州女子大は地域産学連携の一環として、スマートアグリプロジェクトに参加しています。SDGsや若松潮風キャベツの知名度向上を目的に、JA北九、産学連携センターとともに活動し、本校は若松潮風キャベツの廃棄ゼロを目指したレシピ開発を行いました。その取り組みが認められ、**2025年11月15日、小倉北区の勝山公園にて北九州の食の魅力を全国へ発信する北九州初のイベント「一期一食 2025」に招待されました。**

また、若松潮風キャベツは他県のキャベツに比べてグルタミン酸濃度、糖度が高く、うまみがあって甘いことが実証され、開発レシピと共に若松潮風キャベツの魅力を十分に伝えることができました。



【開発したレシピ】



芯ポタージュ



キャベツとトマトの
ポタージュ



キャベツ羊羹



ホットドック



キャベツ肉まん



キャベツケーキ



ブロッコリーポタージュ



＜ステージで若松潮風キャベツの美味しさとレシピの紹介＞

学校法人 福岡学園
九州女子大学

北九州市産業経済局 JA北九

500食無料提供します



ホットドッグ



キャベツ羊羹



ブロッコリーポタージュ

レシピはQRコードから読み取れるよ～！



開発したレシピのうちホットドッグ、キャベツ羊羹、ブロッコリーポタージュを500食無料提供し、あっという間に完売しました。



＜インタビューの様子＞

朝からの準備は大変でしたが、学生たちは取材を受け、新聞にも大きく掲載され、とても有意義な経験をする事が出来ました。



(第3期開催予定) 新聞掲載(申込み)月産約4,500円・1部費(申込み)前刊160円・夕刊50円



地場産野菜の料理考案

九州女子大生 若松潮風キャベツなど使用



食のイベントで500食提供 勝山公園

九州女子大(八幡西区)の家政学部の学生たちが、特産の「若松潮風キャベツ」とブロッコリーを使った料理を考案した。15日に小倉北区の勝山公園で始まった食のイベント「二期一食2025」(実行委員会主催)で、500食を会場裏に無料配布した。

提供したのは、塩もみしの葉と芯を分けて調理した「キャベツの青臭さを消すた若松潮風キャベツを使う」2層のようかん▽ブロッコリーのスープの3品。2年前にJ.A北九から「地場野菜の販路促進に努めたい」との依頼を受け、レシピの考案や試作を続けてきたという。

ステージに登壇した学生たちは取り組を紹介し、今回提供した3品以外に「キャベツと肉まん、春巻きなど約20品を考案してきたという、リーダーの4年生、緒方梨乃さん(22)は

「二期一食」は、北九州の食を一堂に集めて多くの人に紹介しようと初めて開催。地元飲食店など約10店が並び、最終日の16日は菓子などを配る「北九州うまいもんまき」や企業対抗歌合戦などのステージイベントがある。

(吉田修平)