

ヒラメのアラ、茎わかめを利用したレシピの試食会を実施！



～宗像市との地域連携事業の取り組み～



福岡県宗像市は水産物や農作物が豊富にあり、それらの加工品を含めて、多くの商品を流通させている自治体です。

本学家政学部栄養学科では、宗像市との連携事業の中で、市内の祭りにおいて、ブースを出展し、学生たちが考案した商品の売り出しを行うなどの連携活動を行っています。

本年度は栄養学科の4年生12名が加工の過程で不要になった「ヒラメのアラ」、**「茎わかめ」**を使用したレシピ開発に取り組んでおり、**11月21日(金)15時～開発したレシピの試食会を実施しました！**試食会には道の駅むなかたの伊藤様、小笠原様、鐘の岬活魚センターの江藤様、宗像市農林水産課の新海様の4名の方に来て頂きました。

はじめに今回研究に携わった学生達が開発したレシピ9品の紹介を行いました。



レシピ紹介の様子



道の駅むなかた、鐘の岬活魚センター、
宗像市農林水産課の皆様





試食提供の様子

試食会においては、「是非商品化したい!」「おいしい!」など、とても良い評価を頂く事ができ、学生たちはとても嬉しそうでした!

試食会には下記の9品を提供しました。



玄海あったか汁



ヒラメのあら
ダシラーメン



ヒラメのあら
せんべい



ヒラメのパウダー
ふりかけ



茎わかめ羊羹



茎わかめあんぱん



ひらめきブラウニー



黒糖かりんとう



お魚きな粉クッキー

「ヒラメのアラ」から出汁を取り、「ヒラメの骨」は、ミキサーでパウダー状にしました。また、「茎わかめ」はいくつかの作業工程を経てペースト状にしたうえで、ここから様々なメニューを完成させました。

参加された方々は、手軽にカルシウムや食物繊維が摂取できることなど、食材に捨てるところがないことに驚いている様子でした。

また、昨年度、鯛の骨を使用したレシピ開発の取り組みを本学 HP で紹介していたところ、**食品ロス削減に繋がる SDGs の取組みが農林水産省九州農政局の目に留まり**、開発に携わっている学生に実際に話を聞きたいという依頼がありました。そこで、今回の試食会に先立ち、14 時から農林水産省九州農政局より3名の方々が視察のため、来校され、今回の企画に携わった学生と意見交換会を行いました。学生たちは自分たちの取り組みが農水省の取組に相通じることなどを知ることができ、学生たちにとって、大変貴重な時間となりました。



農林水産省九州農政局との意見交換会の様子



今回、このプロジェクトにかかわったのは以下の学生です。

大石 詩さん(鹿児島県市立国分中央高校出身)
安藤 綾音さん(鹿児島県私立樟南高校出身)
大重 愛菜さん(福岡県私立自由ヶ丘高校出身)
加藤 舞子さん(福岡県立福岡中央高校出身)
倉ノ下 栞里さん(福岡県立八女高校出身)
新海 由里愛さん(福岡県私立福岡第一高校出身)
加島 彩乃さん(福岡県私立自由ヶ丘高校出身)
川浪 明莉さん(愛知県立北高校出身)
中島 萌さん(福岡県私立筑紫女学園高校出身)
宮木 鈴菜さん(福岡県立八幡高校出身)
森 彩歌さん(福岡県立博多青松高校出身)
吉竹 美沙さん(福岡県立厚狭高校出身)