

「若松潮風キャベツレシピ開発プロジェクト」ワークショップ ーキャベツレシピの発表と試食会ー

日時:令和6年6月21日 16:30~19:30

場所:北九州学術研究都市1号館1階 産学連携センター「HIBIKONO ODORIVA」



6月21日北九州学術研究都市 産学連携センターで「若松潮風キャベツレシピ開発プロジェクト」ワークショップが開催され、栄養学科4年生の学生がキャベツのレシピ開発の発表と試食の提供を行いました。本研究プロジェクトは、若松地区の地元名産品、新鮮で栄養価の高い「若松潮風キャベツ」を利用した商品開発、学校給食への活用を行うことを目的として本学が益財団法人国際科学振興財団(FAIS)やJA北九、北九州市立大学と連携してレシピ開発に取り組んできたものです。



レシピ開発の発表の様子

本研究プロジェクトの関係者や学生、北九州教育委員会等計 42 名の参加者が集まり、若松潮風キャベツの紹介、キャベツの色度・成分調査結果報告に続き、学生の作った 8 品の試食を食べていただきアンケート調査を行いました。試作品のどれも高評価でしたが、特に「キャベツチーズ春巻き」「キャベツの漬物」「キャベツドレッシング」が人気であり、「キャベツ羊羹」は「あっさりしていておいしい！」「アイデアが良い」などの感想も多く、試食会は大好評でした。また、中には率直な意見などもいただき、学生にとって今後の試作品の改良に向けてさらなる励みとなるワークショップでした。



発表後の質疑応答と試食の様子



ワークショップ後の懇親会の様子



本学での試食の準備の様子