

「宮崎県産かつおを美味しく食べる！」レシピ 試食会開催 新メニューお披露目!!

2023年の初かつおフェア(3/1-4/30)では、昨年に引き続き南九州大学と農業遺産保全推進協議会(日南市)、南那珂農林振興局、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、期間中のカツオ消費拡大に貢献しました。来年(2024年)も参加店舗を拡大して、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。11月21日(月)、学内選考で選ばれた19品のレシピの発表・試食会が、同大学においてイオン九州株式会社宮崎事業部、株式会社エコープみやざき、株式会社宮崎観光ホテル、生活協同組合コープみやざきが参加し開催されました。



【レシピ発表・試食会】

- 1 実施日 令和5年11月20日(月)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、かつおの酢豚風炒めやカツオの生春巻きなど、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19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。



■ みやぎきのさかなビジネス拡大協議会