

2017年(平成29年)2月11日(土曜日)

県産農水産物使い  
学生が新料理考案

島根大で試食会

島根大学(松江市西川津町)の学生が、県産の農水産物の販路拡大を目的に考案した料理の試食会がこのほど、同大であった。松江市内の食品加工メーカーの関係者ら25人が参加し、松江の伝統食材であるサバの塩辛や、出雲市内で採れるヤマモモの葉を活用した料理やお菓子、お茶など25品目を試食し、商品化に向け意見を出し合った。

同大教育学部の鶴永陽子

准教授が、大学の研究成果を地域社会に還元する「地(知)の拠点整備事業」の一環で企画。同教授は2015年度に学生と県産食材を活用した料理の研究に着手し、新たなレシピなどを考案している。完成度を高めるため、企業関係者を招いた試食会を初めて開くことにした。

会場にはサバの塩辛を入

江市鹿島町御津)の田中宏明社長(60)は、「どれもおいしく、若い世代の柔軟な発想で、自社製品の消費が増えると思う」と期待を寄せた。ヤマモモの葉のクッキーを考案した同大教育学部4年の茅原万奈さん(22)は、「アイデアを形にすることができてよかったです」と話した。(古和隆宏)



学生(左)の説明を聞きながら料理を試食する参加者