

■ SDGs を考えよう！ライフプランニング学科学生有志とマルハニチロ北日本による協働プロジェクト ■

「国産イワシ・ニシン缶詰アレンジ料理の発表会と試食会」を開催

日時：1月29日(月)11:00~13:00 会場：フードスタディ・キッチン

大阪樟蔭女子大学（大阪府東大阪市）学芸学部ライフプランニング学科・フードスタディコースの学生有志が、株式会社マルハニチロ北日本（北海道釧路市）と協力して国産イワシとニシンを用いた缶詰を使用した料理レシピを開発しました。2024年1月29日（月）に本学フードスタディ・キッチンにおいて発表会および試食会を開催します。

本件のポイント

- ・幅広い消費者に国産水産業について知ってもらうことを目的に、大学生と株式会社マルハニチロ北日本が協働。
- ・持続可能な社会の実現に向けて、SDGs 開発目標「14 海の豊かさを守ろう」も踏まえた活動の一環である。
- ・手軽で保存が効く便利な缶詰を活用した料理のレパートリーが広がることにより、国産水産物の需要増加および魚食文化の継承を目指す。

■ 学生たちが、美味しく国内水産業を応援するレシピ開発を企画

近年注目を浴びる道産イワシやニシンは、昔からの大衆魚ですが調理に手間もかかることも影響し消費が伸び悩み、これら国産漁獲物の食用を中心とした効果的な活用が課題となっています。持続可能な水産業と魚食文化には、国内漁業を支える消費が不可欠です。この現状に着目した学芸学部ライフプランニング学科フードスタディコースの学生有志が、課外活動の一環である、大学の学びを地域や社会の課題解決につなげる学生主体の活動（イキ×ラボ・チャレンジプロジェクト）において「ニシンを食べよう！缶詰ラボ」を結成、少しでも国産漁獲物の消費拡大に貢献するために、株式会社マルハニチロ北日本の協力を得て、国産イワシとニシンの需要増加を目指したレシピ開発を企画しました。株式会社マルハニチロ北日本より、本学との産学連携として新発売の国産イワシとニシンを用いた缶詰をご提供いただき、学生有志らは同社と協働で日本における魚食文化の継承を目指しています。

■ SDGs 開発目標「14 海の豊かさを守ろう」に貢献

本取り組みを通じて、SDGs 開発目標「14 海の豊かさを守ろう」に関わり、生活を豊かにする食文化の多様性、日本の食文化を支える水産業と海の環境の現状と未来について考えながら、持続可能な社会の実現に向けて消費者である私達ができることを企画して実践しています。大学生が主体的に産学連携で取り組むことにより、SDGsをさらに盛り上げるとともに、イワシとニシンを通じて魚食文化や水産業、海の環境について広く知ってもらうことを目指しています。



■ 北海道産ニシンとイワシ使用の缶詰商品を使った 15 レシピが完成しました！

本取り組みは、今年6月株式会社マルハニチロ北日本から新発売された北海道産イワシとニシンを使用した缶詰3種の試食からはじまりました。夏休み期間中には、坂根 正史准教授（調理学）のアドバイスのもと、レシピ開発と試作を重ねました。その結果、暑い夏を美味しく乗り越えるレシピから、カフェスタイルの通年楽しめるレシピまで、合計15品のレシピを作り上げました。11月には、株式会社マルハニチロ北日本開発営業部の関係者とともに試食会を実施、非常に好評で学生も手ごたえを感じていました。

【主なメニュー】

●にしんのホックホックコロッケ（使用缶詰：にしん醤油煮）

柔らかいにしんと 1 cm程度に角切りしたジャガイモが程よくブレンドされ、食べ応えのある食感に仕上げました。コロッケにする事で、全体がよりマイルドな味わいになり、魚の苦手なお子様や女性にも、とても食べやすく感じられると思っています。にしん醤油煮の調味液とブラックペッパーを調合した特製ソースをかけることでワンランク上の上品で本格的なコロッケ料理になりました。



●いわしとトマトのさっぱり丼（使用缶詰：いわし梅煮）

にしんの旨味とトマトの旨味の相乗効果で、「うまみ」が前面に出た丼ぶりにしました。さらに、トマトの酸味・大葉・ミョウガ・練り梅・生姜を加える事で、さわやかな味付けをほどこす事で味が引き締まり、立体感を出すことができました。また、みそやごまを少量加えることで味に深みを出しています。



●いわしのさっぱりレモンサンド（使用缶詰：いわしレモンスープ）

レモンのスライス、スライスチーズと、いわしの具と一緒にさむことで、レモンの酸味といわしとチーズの旨味とレモンのさわやかさが手軽に味わっていただけるようにしました。さらにブラックペッパーで味を整えたことで、コンビーフサンドのような洋風フレーバーも前面に出ており、ティータイムのおつまみにも合う上品な洋風メニューに仕上がりました。



※上記は、あくまでも考案レシピの一例です。

発表会・試食会当日は、上記以外のレシピについてもご紹介いたします。

国産イワシ・ニシン缶詰アレンジ料理の発表会と試食会

日時：2024年1月29日（月） 11:00～13:00

場所：大阪樟蔭女子大学 芳情館 1F フードスタディ・キッチン

内容：国産イワシ・ニシン缶詰アレンジ料理の発表（学生によるプレゼンテーション）、試食会、キッチン見学など

当日は、開発に携わった学生が国産イワシ・ニシン缶詰アレンジ料理各種のプレゼンテーションで魅力をPRします。

また後日、学生が発案したレシピがマルハニチロ北日本のWEBサイトにて公開される予定です。

つきましては、ご多忙のところ恐縮ですが、ぜひ取材のご検討をよろしくお願い申し上げます。

<本リリースに関するお問合せ先>

学校法人樟蔭学園 学園広報課（担当：吉田・服部・梶田）

TEL:06-6723-8152（直通）（平日9時～17時）FAX:06-6723-8263

E-mail: gakuen-pr@osaka-shoin.ac.jp