

愛知学泉短期大学と創作料理を考案！

四季を通じて楽しめるレシピ集発行へ



【取材対応：11月12日 PM 2:00～】

J Aあいち三河（代表理事組合長：天野吉伸）はこの度、産学連携協定を締結後、初の取り組みとして管内で栽培された農産物を使用した創作料理を愛知学泉短期大学の学生と考案いたしました。当日は事前に考案した28種類の創作料理を学生が調理、披露し、官能評価委員による試食、講評を行います。

今後は来年に春夏野菜を使った創作料理を新たに考案し、四季の野菜を通じて楽しむことができるレシピ集発行を目指すとともに地産地消や地域活性化を図ります。



▲学生が創作料理を調理している様子

※創作料理で使う農産物は、同J Aで農業の基礎を学ぶ農業塾生が栽培したものと産直施設に出荷されたものが使われています。

創作料理試食会概要

当日の内容

- ・学生による創作料理の発表
- ・官能評価委員による試食、講評

官能評価委員

- ・J Aあいち三河
- ・J Aあいち三河食育ソムリエ2名
- ・J Aあいち三河農業塾2名
- ・岡崎市役所農務課2名



←なすピザ
↓里芋もち

↑→試作段階での創作料理の一部（当日変更する場合があります）



取材対応（内容：料理発表、試食会審査）

日時：11月12日（金）PM2:00～

開催場所：愛知学泉短期大学（岡崎市舳越町上川成28）6号館1階 食品科学実験室

※学校北側に駐車場がありますので、お車でお越し頂けます。

<お問い合わせ> ※取材にお越しいただける際は、事前にご連絡ください。

J Aあいち三河 総合企画室 企画広報課（担当：岡田）

TEL：0564-55-3034 FAX：0564-55-2950 E-mail：kouhou@ja-aichimikawa.or.jp

※この情報は、J Aグループ愛知記者会、岡崎市政記者クラブにおいてプレスリリースしています。