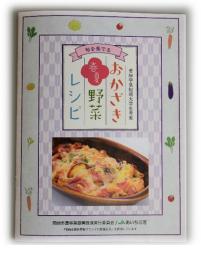
# 愛知学泉短期大学と創作剤理を考察!



JAあいち三河は、栄養士を目指す愛知学泉短期大学食物栄養の学生と創作料理のレシピ本を作成しました。これは、同大学の講義の一環で、管内の春夏旬野菜をベースに廃棄してしまいがちな野菜の茎や皮を活かすこと、岡崎市内の特産品(八丁味噌・宮崎茶)を使用すること、をテーマに掲げた料理のレシピを考案し、厳選した13品を掲載したものです。3月16日(木)には作成に携わった学生らが出席し、レシピ本のお披露目をします。

今後は、当JA管内の産直店舗にてレシピ本を配布し、市内外の消費者へ新たな調理方法の提案や地産地消、地域農業活性化に繋げます。

# ▲完成したレシピ本(表紙)





▲試食会を実施し、評価の高い13点のみを掲載しています。

# レシピ本完成お披露目会概要

日 時:3月16日(木)AM10:00~

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 食品実験室

シピ本の

部紙面

※学校北側に駐車場がありますので、お車はこちらにお停めください。

※1号館1階事務室で受付をお願いいたします。

# 出席者(予定)

愛知学泉短期大学食物栄養学科2年生代表者 IAあいち三河代表理事組合長天野吉伸ら

### 当日の内容

レシピ本完成までの流れを説明 学生による創作料理作成への思いを発表

<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。

JAあいち三河 総合企画室 企画広報課(担当:岡田)

TEL: 0564-55-3034/070-2236-0783 E-mail: kouhou@ja-aichimikawa.or.jp

※この情報は、JA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。