

## 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: 12月4日(月) 10:30~】**



▲R4 に完成したレシピ本  
(春夏野菜 ver)

J Aあいち三河 (代表理事組合長: 大竹博久) は12月4日(月)、秋冬旬野菜を活用した創作レシピ本作成に向けて、愛知学泉短期大学の学生が考案した創作料理の試食・講評を行います。

創作料理のテーマは以下の3点です。

- ① 同J A管内(岡崎市、幸田町、額田町)で栽培された秋冬旬野菜(あいち伝統野菜: 法性寺ねぎ等)を使用すること
- ② S D G s 達成に向けて通常は廃棄してしまう野菜の茎や皮などを活かすこと
- ③ 岡崎市内の特産品(岡崎おうはん、八丁味噌、宮崎茶)を使用すること

食物栄養学科2年生78名を16班に分け、それぞれ各班1品ずつ創作料理レシピを考案しました。今後は出品された創作料理を厳選し、レシピ本として年度内発行を目指します。

### 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

#### 調理する学生

同短期大学食物栄養学科2年生

#### 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
- ・岡崎市役所農務課 など



▲創作料理を披露する学生たち(昨年の様子)

### 取材対応 (内容: 調理風景、料理発表、試食会審査)

日時: 12月4日(月) 10:30~

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。

<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 総合企画部 企画広報課 (担当: 岡田)

T E L : 0564-55-3034 / 070-2236-0783 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。