

産学連携協定でおかず番付表を作成！ 創作料理を考案しリーフレット発行へ 【取材対応：12月15日(月)11:00～】

J Aあいち三河（代表理事組合長：大竹博久）では、地元農畜産物の地産地消を図るため、産学連携協定を結ぶ愛知学泉短期大学食物栄養学科と愛知産業大学スマートデザイン学科と共に、「令和版おかず番付表（J Aあいち三河 Ver）」のリーフレットを初めて作成します。12月15日には、愛知学泉短期大学で地元農畜産物を使った**創作料理の評価会**を開催し、官能評価などにより順位を決め「おかず番付表」に反映。令和7年度末までにリーフレットの完成を目指します。

当J Aでは、これまで両大学と連携して、当J Aの特産品を使用したレシピ紹介等に関するリーフレットを作成してきました。今回、「おかず番付表」にすることで、よりたくさんの種類の地元農畜産物の消費拡大を目指します。創作料理の考案は愛知学泉短期大学食物栄養学科2年生、リーフレットのデザインは愛知産業大学造形学部スマートデザイン学科3年生が担当し、それぞれの得意分野を活かします。

おかず番付表とは？

江戸末期に発刊。庶民が日常的に倹約しながら作ったおかずを、相撲の番付風にランキングしたもの。当時は、「日々徳用倹約料理角力取組」として発刊されており、大関を筆頭に東西に分け、順位を付けて見立てた。



日々徳用倹約料理角力取組



▲創作料理を披露する学生ら㊦（過去の評価会）

創作料理評価会概要

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あいち三河及び食育ソムリエ
- ・岡崎市役所農務課
- ・短期大学・大学等関係者
- ・その他

取材対応（内容：料理発表、試食会審査）

日時：12月15日（月）AM11:00～（調理は9:30頃から開始します）

開催場所：愛知学泉短期大学（岡崎市舩越町上川成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。お車でお越しの際はご利用ください。

※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：慶永）

TEL：0564-55-3034／090-5611-5888

E-mail：kouhou@ja-aichimikawa.or.jp



※この情報は、岡崎市政記者クラブにおいてもプレスリリースしています。