



PLESS RELEASE

各位



.....

学生が考案したレシピが、ニッポンハム食の未来財団「第6回食物アレルギー対応食料理コンテスト」で審査委員特別賞を受賞！～大阪国際大学人間科学部

.....

大阪国際大学(大阪府守口市/学長:宮本郁夫)人間科学部人間健康科学科の学生が考案したレシピ「レンコンいっぱい!しっとりレンコンブラウニー」が、ニッポンハム食の未来財団が主催する「第6回食物アレルギー対応食料理コンテスト」で審査員特別賞を受賞。学生は栄養価の高さや調理のしやすさ等からレンコンを食材として選び、もっちりとした粘り気を活かしたレシピを考案した。コロナ禍にあって、オンラインで指導する教員も受ける学生にとってももどかしさを感じながらの活動だったが、何度も試作にチャレンジしレシピを完成させた。

人間科学部人間健康科学科では、さまざまなライフサイクルに応じた食生活を学修し、食・からだ・こころのスペシャリストを目指している。今回のコンテストに応募した学生は、レシピ開発もコンテストも初めてのことで不安と苦勞の連続だったが、調理が専門ではない学生が、1000件近い応募の中から受賞できたことは学生にとって大きな自信となった。

審査員特別賞受賞にあたり、高松咲佳さん(4年生)は、「まずははじめの一歩として『コンテストを経験しよう』と思い応募しました。私は、食物アレルギーはなく何でも気にせず食べられますが、このコンテストでアレルギーを持っている人達にも『食』を楽しんでもらうためにはどうしたらいいのかなど、対象の人のことを考えることも大切だということを学びました。そして今回のコンテストから、食物アレルギー対応食に興味湧き、アレルギーを持っているたくさんの人にも『食』の楽しさや喜びを感じて欲しいので商品化に向けて取り組んでいきたいと思いました。」と、次の目標を意欲的に話している。

このレシピの考案者の一人は今年3月に本学を卒業し、大手惣菜メーカーへ就職している。

コンテストに応募した学生を指導した喜多野宣子准教授は、同財団開催の「第2回食物アレルギー対応食料理コンテスト」でも学生らを受賞へ導いており、「コンテストに参加した学生が社会人になっても未経験の分野に果敢に計画的に取り組むことができる力を醸成できるアクティブラーニングの一つです」と話す。

▼本件に関する問い合わせ先

大阪国際大学 人間科学部人間健康科学科

准教授 喜多野 宣子

TEL: 06-6902-0791(代)

(発信元:大阪国際学園法人本部事務局 企画・広報室)