

PRESS RELEASE

各位



大阪国際大学の教員と学生が第8回「食物アレルギー対応食 料理コンテスト」で優秀賞を受賞

-- ナッツのかわりに干し椎茸を使った「まるでナッツ！きのこのカリッとフロランタン」

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喜多野宣子准教授と同ゼミの米田穂乃香さんの応募作品が、第8回「食物アレルギー対応食 料理コンテスト」(主催:公益財団法人ニッポンハム食の未来財団)おやつ・デザート部門で優秀賞を受賞した。受賞作品「まるでナッツ！きのこのカリッとフロランタン」は、喜多野准教授が考案し米田さんが卒業研究の一環として取り組んだもの。ナッツアレルギーを持つ人でもおいしく食べられるように、代替食品として「干し椎茸」を食材に選び、ナッツのようなカリッとした食感・風味に仕上げるために試行錯誤を繰り返して完成させた。

「食物アレルギー対応食 料理コンテスト」は、「特定原材料7品目のうち『卵・乳・小麦』のいずれも使用しない、または他の食材で代替したアイデア料理またはおやつ」かつ「特定原材料等28品目のうち使用しているものを明らかにしているレシピ」の両方を満たすことが条件で、「食事部門」「おやつ・デザート部門」の2部門がある。

第8回は昨年の7月から9月にかけて募集が行われ、今年3月12日に女子栄養大学駒込キャンパス内で表彰式・受賞者交流会が開催された。

大阪国際大学から受賞した喜多野准教授と米田さんによる「まるでナッツ！きのこのカリッとフロランタン」は、総数704作品の応募の中から、おやつ・デザート部門で優秀賞を受賞した。

この作品のレシピは、米田さんが卒業研究の一環として取り組んだもの。ナッツアレルギーを持つ人でも、子どもから大人までおいしく食べてもらえる作品を作りたいと、喜多野宣子准教授(人間健康科学科)の発案で、ナッツの代替食品として「干し椎茸」を使用したフロランタンを作ることにチャレンジした。

二人は、ナッツのようにカリッとした食感・風味に仕上げるために、干し椎茸をカットする大きさやオーブンでの焼成時間・温度を調整することに苦労したと話している。何度も試作を繰り返し、おやつ・デザートとしては意外な食材の干し椎茸を使用した洋菓子を完成。審査員からは「椎茸が嫌いでも気づかない」と評価され、みごとに優秀賞を受賞した。

▼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

住所: 大阪府守口市藤田町6-21-57

TEL: 06-6902-0791 FAX: 06-6902-8894

(発信元:大阪国際学園法人本部事務局 総務課)