

# 「食」を通じて「農」を考える 香川県産農畜産物を使ったレシピの共同開発

JA（農協）

地域産物

レシピづくり

女子栄養大学と香川県は、2013年に食と健康に関する連携協定を結び、大学の学生食堂で香川県産食材を使った「香川県ランチ」の提供など連携した取組を行っています。

2017年度からは、香川県で育てられた、野菜・果物・畜産物の魅力を香川県内外に広めるため、「香川県産農畜産物応援プロジェクト」の一環として、『農』のJA香川県と『食』の女子栄養大学がそれぞれ知見を持ち寄り、共同でレシピ開発・商品開発を進めています。

2019年度のレシピ開発では、県産農畜産物を使い、「時短」や「食事」などをテーマにしたレシピを完成させ、レシピ集としてとりまとめました。

## 【活動内容】

### ● 香川県産農畜産物を使ったレシピの共同開発

レシピの開発にあたって、学生たちは指導教員とともに実際に香川県を訪れ、生産者の方々の説明や集荷場での選別過程の見学などから、生産の実態を学び、その経験も生かしています。

香川県を訪れ、生産の実態を学ぶ



県産農畜産物を使ったレシピの提案

レシピの考案、試作



（食事レシピ編）親子でデュエット！  
香川県産野菜でスペイン気分～♪



レシピ集の作成



（時短レシピ編）  
レタスのペペロンチーノ風炒め

時短レシピの調理動画も  
撮影、公開

### ● JA香川県オリジナル商品の共同開発

瀬戸内の太陽を浴びた甘くてジューシーなミニトマトとオリーブ牛のスネ肉をじっくり煮込んだ「さぬきのミニトマトとオリーブ牛のカレー」などオリジナルの商品も共同開発しています。

#### 瀬戸内の気候風土がはぐくむ香川県産農畜産物の魅力

瀬戸内の温暖な気候風土の中ではぐくまれてきた香川県産農畜産物は、土づくりや栽培方法などへのこだわりで、安全で美味しく栄養豊富なものへと進化し続けています。

土壌管理にこだわり栽培するレタス「らりるれレタス」はしゃきしゃきした歯ごたえ、ブロッコリーは鮮度にこだわり氷詰めで出荷、香川県オリジナル品種の「さぬきゴールド」（キウイフルーツ）は大きな果実と黄金色の甘い果肉、「さぬきひめ」（イチゴ）は酸味と甘味のバランスが絶妙。このほかにも、味にこだわり高品質のオリーブ牛や讃岐もち豚など、瀬戸内の自然と生産者の知恵と技術で、魅力ある農畜産物が数多く生み出されています。

#### 女子栄養大学 平口嘉典専任講師

#### （食料・地域経済学研究室）からのメッセージ

香川県の生産現場を学生とともに訪問し、JA香川県と香川県産農畜産物のレシピの共同開発を行っています。現地を訪問して驚いたのは、素材の良さです。生産者の皆さんが日々愛情を注いだ農畜産物は品質が良いものばかりです。そうした良質の素材を、多くの人に美味しく楽しんで食べていただきたいという思いから、学生たちがたくさんのレシピを考えました。どのレシピも学生のアイデアと香川県への思いが込められた力作です。またそれらのレシピをもとに、JA香川県オリジナル商品が開発されています。