

# Press Release



学校法人 香川栄養学園  
女子栄養大学大学院  
女子栄養大学  
女子栄養大学短期大学部  
香川調理製菓専門学校

報道機関各位

2023年8月25日 11:00

## 女子栄養大学 食文化栄養学科 × 埼玉県坂戸市 × JA いるま野 協働プロジェクト 坂戸市公式 YouTube にて「今日の美味しいさかど飯」8/31(野菜の日)より動画公開

毎月4本以上配信！食文化栄養学科 浅尾貴子専任講師のゼミ生によるレシピ動画制作

2023年8月31日(やさいの日)より、坂戸産の農産物を活用した健康レシピ動画を坂戸市公式 YouTube チャンネルにおいて配信します。これは女子栄養大学・埼玉県坂戸市・JA いるま野坂戸農産物直売所の産学官協働の取り組みで、地産地消の推進、市民の望ましい食習慣の形成等につなげていこうとするものです。

女子栄養大学では、食文化栄養学科 浅尾貴子専任講師のゼミ生がレシピ動画を制作し、動画の無償提供を行います。



△ 公開するレシピの一部

◁ レシピを考案した学生たち(3・4年生)

動画では、「トロツと白ナスチーズ乗せステーキ」「つるむらさきとトマトのおひたし」「白ナスのそぼろあんかけ」「つるむらさきとベーコンのバター炒め」など、学生考案の新鮮な坂戸産野菜を使用したレシピを紹介しています。

### 食文化栄養学科 浅尾貴子ゼミの レシピを考案した学生たち



#### ●レシピ考案時の工夫

野菜の魅力が動画でも伝わるように、野菜本来の色を活かすことを心掛けました。動画を見て、「おいそう、作ってみよう！」と思っただけのような見た目の工夫をしています。

また、誰でも簡単に調理できることを目標に、シンプルな手順であることや、家庭によくある調味料や食材を使用することなど、作りやすさを重視しました。

その野菜の旬の時期に食べたくなるレシピが完成したので、ぜひ多くの方に作ってみたいと思います。

#### ●JA いるま野坂戸直売所の坂戸産農産物の良さ

今回のコラボレーションによって、日々新たな品種や栽培方法に挑戦し、進化し続けていらっしゃることを知りました。

安心・安全・環境にやさしい取り組みを心がけて作られていて、その証を示すことができる、「坂戸ブランド農産物認証制度※1」があります。

#### ●農産物の活かし方の工夫

まずその野菜を食べてみて、野菜本来のおいしさを引き出すにはどのような調理方法が合っているか考え、何度も試作を繰り返しました。

※1 坂戸ブランド農産物認証制度

<https://www.city.sakado.lg.jp/soshiki/24/367.html>

## 協働事業の役割

○女子栄養大学

食文化栄養学科 浅尾貴子ゼミ生によるレシピ動画の制作  
制作した動画の無償提供

○坂戸市

YouTube 坂戸市公式チャンネルでレシピ動画の公開  
3者協力の連絡調整

○J A いるま野坂戸農産物直売所

レシピ動画制作用の農産物の無償提供  
レシピ動画のPR

## 動画掲載先

○坂戸市公式 YouTube : <https://www.youtube.com/channel/UC0wYg0jxPobCNSXR88694gA>

※月4本以上を目安に配信予定です。既に24本の公開が決定しています。

## 埼玉県坂戸市との連携に関する情報

2006年10月 女子栄養大学・埼玉県坂戸市 連携協定を締結

## お問い合わせ先

学校法人 香川栄養学園 (女子栄養大学)

広報部 学園広報課

TEL 03-3915-3668

FAX 03-3915-3635

E-mail [gkoho@eiyo.ac.jp](mailto:gkoho@eiyo.ac.jp)