

2024年6月25日

## Press Release

報道機関 各位



武庫川女子大学  
Mukogawa Women's University

〒663-8558 兵庫県西宮市池開町 6-46

広報室 TEL：0798-45-3533

# 高知県のパプリカと米なすのレシピを学生が考案。 神戸市中央卸売市場本場で披露します。

食物栄養科学部食創造科学科の1年生が履修する「食品産業論実習Ⅰ」で学生たちが高知県産のパプリカと米なすを使ったレシピづくりに取り組んでいます。7月5日、神戸市中央卸売市場本場の料理教室「魚果菜（ととかな）塾」で、学生たちが料理教室の受講者にレシピのプレゼンテーションと試食会を行いますのでご案内いたします。

武庫川女子大学食物栄養科学部食創造科学科は2021年3月に神戸市中央卸売市場本場と事業連携協定を締結しており、「食品産業論実習」や「インターンシップ」の実習先としても協力を得ています。同市場に多くの野菜を出荷している高知県から毎年、食創造科学科に「特産品を題材にレシピを考えてほしい」と依頼があり、去年は「新生姜」と「土佐甘とう」を題材に4品を提案しました。今年のお題は3色の「パプリカ」と大ぶりの「米なす」。1年生75人がいずれかを素材に使ったレシピを提案し、学科教員が審査して、米なす2品、パプリカ2品の計4品を選抜しました。

「カレー香るパプリカサンド」は、玉ねぎのみじん切りと豚ミンチを炒めてカレー粉で味付けしたものと、茹でた3色のパプリカを食パンでサンド。色鮮やかな見た目とカレーの風味で新しさを出しました。考案した宮口愛未さんは「3色のパプリカの色合いを活かしたかった。幅広い世代に好まれるよう、手軽に食べられるサンドイッチを考えました」と話し、試食した学生は「カレー味が新鮮。パプリカの食感も楽しめます」と話していました。

米なすと大福という、意外な組み合わせも。なすをサイコロ状に小さく切ってごま油で炒め、

味噌、醤油、砂糖、しょうがで味付けしたものをあんこと混ぜ、もちに包んだ「なす大福」。考案した菊地紗耶さんは「キウイの大福を作ったことがあり、なすとの組み合わせを思いつきました。甘味が少なめで、おかずにもなる味と思います」。

7月5日は発案者を中心とした3～4人ずつの4チームが神戸市中央卸売市場本場の料理教室「魚果菜（ととかな）塾」で、レシピについて栄養面などをプレゼンテーション。レシピをもとに神戸市中央卸売市場の料理教室スタッフが調理し、料理教室の受講者ら約40人が試食します。

**【お問い合わせ先】**

本件についてのお問合せ、取材のお申込みは下記までお願いいたします。

■武庫川女子大学広報室

【電話】0798-45-3533

【メール】[kohos@mukogawa-u.ac.jp](mailto:kohos@mukogawa-u.ac.jp)

