

江田島市カキ祭でレシピ集配布 ～平成 29 年度江田島市地域戦略協働プロジェクト報告～

平成 29 年度江田島市と地域戦略協働プロジェクト「江田島産クロダイを用いた新商品開発と高付加価値化（代表者：地域連携センター長 市村 匠 教授，分担者 人間文化学部健康科学科 馬淵 良太 助教，地域連携センター 西川 洋行 准教授）」の成果を平成 30 年 2 月 4 日江田島市カキ祭で発表した。

江田島産クロダイの成分プロファイル解析を馬淵助教と健康科学科 4 年 石丸 絢也香さんが行い，分析結果に基づいて，馬淵助教の指導のもと，総合学術研究科 人間文化専攻 2 年 古田 歩さん，同 1 年 濱川 祐実さん，健康科学科 4 年の岡田 祥子さんがクロダイを使った複数のレシピを作成した。

これらの成果報告を，経営情報学科 3 年の勝田 祥平君，松本 菜月さん，宮谷 依里さんと共に，原田 俊英副学長（地域貢献担当），地域連携センター長が江田島市カキ祭りで行った。

健康科学科の教員と学生が分析し，開発したレシピについて，経営情報学科の学生が分析データをもとに，科学的な違いを説明し，作成されたレシピについて新しい商品になる可能性を熱心に説明していた。

当日は，雪が舞い，大変寒い日ではあったが，カキ祭りに来場していた皆さんも，立ち止まって学生たちの話を聞いてくださいました。用意したレシピ集もあっという間になくなるほど，研究成果に関心を持っていただきました。

今後は，新商品開発のためにさらなる分析を行い，分析結果をもとにした高付加価値化を図ることで，地域の皆様に期待される地域貢献を進めていく予定です。



解析結果とレシピ作成過程のポスター展示



江田島市 県立広島大学 地域戦略協働プロジェクト事業のブース



学生が説明している様子



副学長，地域連携センター長，学生，江田島市職員