

本学が山梨県内の食品企業と産学連携を行った活動について、紹介します！！

山梨学院短期大学食物栄養科：中川裕子

1. こんにやく麺に合うめんつゆ開発

こんにやく麺（こんにやく粉 20%配合：山の都福祉会・ワークコート大和製造）に合うめんつゆの開発依頼に応じて 20 種類の試作品を検討した。こんにやく麺のコシの強さや塩味に配慮し、副材料には山梨県産食品を用いて、ゆず、長いも、トマト、豆乳を使った。つゆは、和風、中華風、洋風等のアレンジができ、麺との相性も優れていた。麺に絡みやすい長いもや大根おろし、香りがあった風味が良好な、ゴマ、ゆず、シソが好まれた。

< 試食会で好評価を得た 9 品のめんつゆ >



2. 大豆まるまる豆腐・豆乳を使った加工品の開発

大豆まるまる豆腐・豆乳（ソイワールド(株)製造）は、原料大豆を 200 μm に微粉碎しているため、おからを除去せずに凝固させ、食物繊維やカルシウムを豊富に含む特徴を持つ。主食・主菜・副菜・汁物・デザート等のレシピを作成した。豆腐は薄くスライスした状態にしても箸でつかめるため調理時の取扱いが容易で、水切りの必要がなく、料理が水っぽくならない特性を持っていた。また豆乳は、小麦粉と牛乳を原料とするレシピで、牛乳を豆乳で代替えすると、ふんわりと膨らむ良好な食感が得られた。



きのこリゾット



豆乳とツナの Pasta



豆乳グラタン



豆腐ハンバーグ



揚げだし豆腐 あんかけ



豆腐の肉巻き



豆腐の春巻き



豆腐のカプレーゼ風



豆腐サラダ



豆腐の味噌汁



コーンチャウダー



春雨スープ



ごまプリン



豆腐白玉



ティラミス



ヨーグルトスムージー

地域食材を用いた、産学連携に取り組んでみて：短期大学生の栄養や食品の専門性や若者の発想力を活かして、地域食材の活性化を図れるよう、今後も健康志向性を意識したレシピ開発を行っていきたい。