

## 大学との連携により「広島湾七大海の幸」を活用したレシピを開発！

### 瀬戸内フードコミュニティ（詳細説明）

地元広島の商品関連企業6社により構成されたSFC瀬戸内フードコミュニティ（代表 栗栖 恭一）では、地域課題解決の取り組みの一環として、広島県中小企業団体中央会支援のもと、広島修道大学、広島市中央卸売市場魚食普及委員会との連携により「広島湾七大海の幸」を活用したレシピ開発を行いました。

SFCでは、「瀬戸内サステナブルプロジェクト」の名称にて、瀬戸内の海洋資源を活かした商品づくりを通してSDGsの指針に沿った取り組みを進めています。

今回のレシピ開発においても、このプロジェクトに基づき、瀬戸内の水産資源の持続性を育むとともに、魚食普及へも貢献しながら、構成員企業の商品開発・販路開拓に繋げていくことを目指して取り組んでいます。

レシピ開発においては、広島修道大学健康科学部健康栄養学科の藤井教授と管理栄養士を目指すゼミの学生との連携によるレシピ検討会を2回、試作会を1回開催。検討会では、広島市中央卸売市場魚食普及委員会の委員長である株式会社ヒロスイの望月社長もオブザーバーとして招聘し「広島湾七大海の幸」である魚種を紹介して頂きながら、当グループメンバーが取り扱う調味料等を活用したレシピ開発について、活発な意見交換を行いました。

試作会では、実際に候補となったレシピの試食と意見交換を行い、改良点の洗い出しなどを行いました。

その後、レシピの改良を経て、最終的には、考案された多くのレシピの中から、クロダイと小松菜のミルクスープ、コイワシやクロダイの磯辺唐揚げ、小松菜と牡蠣のチーズグラタンなど、計6つのレシピに絞り込みました。

最終回となった10月25日のレシピ発表会では、広島市中央卸売市場関係者等も交え、これら6つのレシピの説明を行いながら試食を行いました。

試食した参加者からは、改良点や違う食材の活用など今後の参考となる貴重な意見も多く頂くことができました。

藤井教授からは、「特に黒鯛の冷凍ブロックは学生たちからもとても使いやすいと好評であり、グループ企業の皆さんの商品と上手くコラボすることができた。今回は地元・広島の海の幸に地元企業の調味料などを組み合わせた多くのレシピを考える機会を与えて頂き、管理栄養士を目指す学生たちにとっても非常に良い経験となった」と感想が述べられました。

今回、この活動の成果として広島修道大学の学食（生協食堂アルカディア）において、開発したレシピが調理提供されることとなりました。

今後は、これらのレシピ開発の成果をもって、スーパー等の惣菜部門への提案を行いながら魚食普及に貢献し「瀬戸内サステナブルプロジェクト」を推進してまいります。

また、次年度も「広島湾七大海の幸」を推進する広島市経済観光局農林水産部水産課の取組みに協力し「瀬戸内・広島ご当地グルメ」の開発など、新たな展開を目指していくこととして