

日本農業遺産日南かつお一本釣り漁業保全推進協 議会と連携した県産水産物 PR プロモーション活動報 告（第2弾）

宮崎のさかなビジネス拡大協議会は、県産水産物のPR・販路拡大事業の一環として食育・地産地消推進活動を実施しています。

昨年11月、南九州大学で管理栄養士を目指される学生さん達にカツオの捌き方の実習をしていただきました。その後、それぞれの学生さんにオリジナルかつおレシピ開発にチャレンジしていただきました。

この中から、南九州大学学内選考会において16レシピが最終選考会を通過しました。

この最終選考を通過した16のオリジナルかつお料理が、12月6日同大学内で実施されました品評会において、先生方、学生約20名、イオン九州、南郷漁協港の駅めいつ、日南市役所、宮崎県などの関係者にお披露目されましたのでその16料理を紹介します。

最終選考を通過したオリジナルかつお料理





これらの作品は、いずれも、これまで『かつお料理』としては見たことがない、さすが若い学生さんならではの作品ばかりでした。

品評会に参加されたイオン九州担当者の方等から「面白いレシピも多く、味も予想以上の美味しさだった」とのコメント等がありました。

今後、イオン九州や宮崎市内のホテルなどのシェフ、担当者の方とこのレシピを磨き上げ、『新しいかつお料理』として消費者に提案し、かつおの魚食普及拡大につなげてまいります。