



## 宗像市×九州女子大学



### 宗像市の特産を用いたレシピ開発の試食会を実施しました！

九州女子大学は宗像市との地域連携事業において、宗像市の特産である甘鯛の廃棄される頭や骨を活用したレシピ開発を行なっています。はじめは鯛の頭や骨から美味しい出汁をとる研究から始めました。また、だしを取った後の骨を丸ごと摂取できるように、素材として鯛の骨粉末を作成しました。9月5日に実施された試食会においてはこのだしや骨粉末を活用したレシピ11品の紹介を行いました。当日は宗像漁協活魚センターの方1名、宗像市水産振興課の方3名、宗像市コミュニティ協働推進課の方1名、宗像市学校管理課の方3名の計8名にご参加頂きました。

レシピ開発には栄養学科4年の学生7名が携わり、この日のために試行錯誤しながら、何度も試作を繰り返し完成したレシピを一人ずつ紹介しました。



試食会で学生がレシピ紹介を行っている様子



質疑応答を行っている様子

学生が考えたレシピはどれも学生ならではのアイデア満載のメニューで、「美味しい！」と言って頂き、学生もとても喜んでいました。



鯛の骨ふいかけ(白みそ、赤みそ)



鯛だしラーメン



鯛だしラーメン(冷や汁風)



鯛だしを使った  
チャーハン風炊き込みご飯



鯛のほくし身を使った万能調味料  
「うまかつ鯛(甘辛味、ピリ辛味)」を入れた  
卵キンパ、海苔キンパ



鯛の和風ポテトサラダ



鯛の骨が入ったクラッカーのカナッパ 3種  
鯛のバジルソース(左奥)、鯛の明太和え(右奥)  
鯛のなめろう風(手前)



お魚大豆フロランタン



鯛の骨粉末入りレーズンサンド



鯛の骨粉末入り  
バナナキャラメルドーナツ

鯛の骨粉末が入ったデザートは、カルシウムがたくさん摂取でき、魚臭さもなく、子供でも食べやすいとの意見が多く、特に好評でした！

最後は参加して頂いた宗像市の方からコメントもいただきました。「どの料理もおいしく、商品化したら買いたい！」との嬉しいご意見もいただきました。

ぜひ、商品化していただけるように、今回頂いた意見を参考にレシピの改善を行っていききたいと思います。



参加者、学生、教員全員で



宗像漁協活魚センター、宗像市役所の皆様、本当にありがとうございました！

