

一般社団法人 全国栄養士養成施設協会 「Happy おむすびコンテスト」佳作 入賞！！

九州女子大学家政学部栄養学科は宗像漁協、宗像市と提携し、鐘崎漁港の廃棄される甘鯛の骨を用いてSDGsに繋がる食品ロス削減とカルシウム強化のための商品開発を行っています。

今回、学生達が試行錯誤し、成長期の子供たちのカルシウム源となるように、捨てられるはずだった甘鯛の骨をパウダーにして開発したふりかけで「おむすび」を作りました。その「おむすび」に込めた思いを『写真と100文字の作文』にまとめ、一般社団法人 全国栄養士養成施設協会主催の「Happy おむすびコンテスト」へ応募したところ、佳作に入賞しました！

「捨てる骨には価値がある」



九州女子大学は地域と連携し、捨てられる甘鯛の骨でうまみを効かせたふりかけを学生と開発。おむすび1個分で牛乳1パック(200ml)のカルシウムが摂れ、子どもから高齢者の健康へ活用したいと願っています。

☆一般社団法人 全国栄養士養成施設協会ホームページに掲載されています☆
(<https://www.eiyo.or.jp/eiyoomusubi/#result>)



甘鯛の骨をスチコンで加熱し、パウダー状にしている過程

ふりかけ



ふりかけの開発に携わった学生達