

大学と企業の共創(産学連携)プロジェクト

相愛大学発達栄養学科レシピ創造プロジェクト

「ゼラチン」「アガー」を活用したレシピを学生が考案!

株式会社ニッタバイオラボ(大阪市、代表取締役社長:小田義高)は、親会社の新田ゼラチン株式会社のゼラチン、アガーを活用した新たなレシピを創造するため、相愛大学人間発達学部発達栄養学科において管理栄養士や食育に係る仕事をを目指す学生にレシピ開発を依頼しました。6月以降、順次、開発したレシピを発表していき、ゼラチン、アガーの家庭調理への利用促進を図ります。

また、同時に、レシピ創造プロジェクトを推進・サポートしていただく発達栄養学科の教員からも、高齢化に対応した食品の栄養や嚥下に関することなどを「ちょっとためになる健康・栄養情報」として情報発信していく予定です。

■レシピ創造の趣旨

ゼラチン、アガーはゼリーの素というイメージしかありませんが、使い方を知れば、日々の食事やおやつを美味しく、楽しく、健康に役立てることのできる素材です。

高齢者の栄養・水分補給、減塩の調理、ダイエット中の栄養補給、嚥下障害対応食など、機能性を活かしたいろいろな提案が考えられるため、学生の柔軟なアイデアを具現化させたレシピ開発を行います。

■プロジェクトに参加するメンバー

相愛大学 人間発達学部 発達栄養学科の3つのゼミから学生(4回生)16人が参加します。2~3人1組でレシピ開発を行い、6月以降、来年3月まで順番にレシピ発表を行う予定です。

※レシピ発表は、ニッタバイオラボのホームページなどで行います。

【相愛大学 人間発達学部 発達栄養学科】

基礎と現場経験を重視したカリキュラムのもと、食環境の課題発見・解決のための専門知識と実践力を養い、管理栄養士や栄養教諭の資格取得をめざします。企業や官公庁と連携した食育事業に取り組むことで「人間力」も育成。一人ひとりの人間の発達段階や栄養状態にあった栄養マネジメントをベースに幅広い領域で活躍できる「食」と「栄養」の専門家を育てます。



■使用する「ゼラチン」、「アガー」

①ゼラチン:「ニューシルバー」100g 518円

ふやかし不要、牛骨・牛皮由来の標準的な顆粒ゼラチン

②アガー(ゲル化剤):「クールアガー」100g 421円

ゼラチンと寒天の長所を併せ持つ、海藻と豆科種子から生まれたゼリーの素

ニッタバイオラボのゼラチン・アガー紹介HP

<http://www.nitta-biolab.co.jp/product/?item=gelatin-top>



■プロジェクトを推進・サポートする教員による情報発信

学生のゼラチン・アガーのレシピ開発と関連して、発達栄養学科の教員により、栄養面のアドバイスや嚥下対応への展開、誤嚥予防など、専門家ならではの情報発信を行う予定です。

食育のプロによる「ちょっとためになる健康・栄養情報」

毎月、ニッタバイオラボのホームページなどで発信

担当教員：教授 品川 英朗（歯科医師、管理栄養士）

准教授 竹山 育子（管理栄養士）

講師 杉山 文（料理研究家、管理栄養士）



（左から）専任講師；杉山 文、准教授：竹山 育子、教授：品川 英朗

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ニッタバイオラボ

<http://www.nitta-biolab.co.jp>

〒550-0025 大阪市西区九条南1丁目2-20 ドーム前いずみビル 4F

担当：小田 電話：06-6626-9212 e-mail：yo-oda@nitta-gelatin.co.jp