

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、2016年から管理栄養士を目指す相愛大学人間発達学部発達栄養学科の学生と協働でレシピ開発を行っています。

毎年7月頃より、新たな学生メンバーで開発したレシピを順次発表することで、ゼラチン、アガーの家庭調理への利用促進を図ります。

■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ができる素材です。

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。

■プロジェクトに参画するメンバー

相愛大学 人間発達学部 発達栄養学科のゼミから学生が参画します。

【相愛大学 人間発達学部 発達栄養学科】

発達栄養学科では、食育のできる管理栄養士を目指して、「実践教育」の展開に力を注ぎ、多様な産学官連携による地域連携事業を実施し、学生の実践力やコミュニケーション力の向上に努めています。

■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、開発したレシピの嚥下・咀嚼対応に関するアドバイス（アレンジ）を発信する予定です。

担当教員：教授 品川 英朗（歯科医師、管理栄養士）
教授 竹山 育子（管理栄養士）
准教授 杉山 文（管理栄養士、料理研究家）



(左から) 准教授：杉山 文、教授：竹山 育子、教授：品川 英朗

■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

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



■大学近隣の特別養護老人ホームで「ゼラチン」「アガー」を活用したスイーツを提供

相愛大学南港キャンパス近隣の特別養護老人ホームにおいて、学生が開発した「ゼラチン」「アガー」を活用したヘルシースイーツを入所者と一緒にクッキングする予定です。実際に学生がホームに訪問して、入居者の皆様の反応やご意見をうかがうことで、ゼラチン・アガーの嚥下対応利用の知見を蓄積させていきます。

【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

<https://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 7F

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