

# 備蓄食料を活用したレシピコンテストに参加

(羽衣国際大学 人間生活学科食クリエイトコース)

家庭で備蓄食料のローリングストック法\*を推進するために、備蓄食料を活用して簡単でおいしいレシピを作るコンテストに参加。また、入賞レシピは、親子防災クッキングでお披露目。

\*ローリングストック法とは、備蓄している食料を日常の中で食材として使い、使った分だけ新しく買い足していくことで、常に一定量の食料を備蓄しておく方法のこと。

- 備蓄食料の代表である乾パンやアルファ化米は、そのままでは食べづらいことから、期限間近になると廃棄したり、家庭での再購入につながらないことを問題視。
- 羽衣国際大学、大阪府堺市西区及び大阪ガス株式会社による産官学連携事業の一環で、備蓄食料を使った「家庭でできるレシピ」のコンテストを開催。
- どの学生の料理も高評価であったが、乾パン、アーモンド、ピーナッツ、桃缶詰を活用した「カンパンクッキー」を作った学生が最優秀賞を獲得。

集まった全31レシピの中から厳正な書類審査を経て、羽衣国際大学人間生活学科食クリエイトコース学生10名のうち9名が実技審査へ。実技審査は、味、見た目、レシピの再現度、斬新さ、45分間の制限時間と厳しい審査項目。

〈最優秀賞レシピ「カンパンクッキー」〉



〈入賞した学生たち〉



〈その他入賞レシピ〉

- ・優秀賞「さばと豆腐の和風ハンバーグ」 (さば缶醤油味、乾燥ひじきの活用)
- ・優秀賞「チキンライス」 (レトルトごはん、若鶏缶詰、コーン缶詰の活用)
- ・大阪ガス賞「チキンのトマトソースミートドリア」 (アルファ化米、チキンのトマトソース煮缶詰、ソーセージ缶詰、ミートソース缶詰の活用)

## 学生らの料理レシピに対するコンテスト審査員の講評

- 「非常食活用のレシピを通して、人々が常日頃から防災意識が持てるように更に取り組んでほしい」
- 「災害時食料については公助だけでなく自助での準備が不可欠であり、ローリングストック非常食活用の取組を地域の防災に今後もいかしていきたい」等の今後の期待の声もあった。

- コンテスト後に開催された「親子防災クッキング」で、入賞レシピを調理メニューとしてお披露目。備蓄食料の有効活用を普及活動。

〈学生と一緒に調理する子ども〉



参加者からは、「親子でできるのがいい」、「乾パンでティラミスが作れるという発想がすごい」と喜びの声もあった。

〈親子と学生みんなで試食の様子〉



保護者から、「若いのに教えるのが上手」、「子どもたちが楽しそうに料理するのを見てうれしかった」と学生への称賛の声もあった。