

平成 30 年 7 月 24 日

報道関係 各位

東京家政学院大学

タイガー魔法瓶株式会社との産学連携授業「商品“とらひめ”を用いたレシピ開発と献立提案」について

平成 30 年 7 月 10 日（火）、東京家政学院大学（学長：廣江彰）現代家政学科が、タイガー魔法瓶株式会社（大阪府門真市）と産学連携授業（食生活演習：竹中真紀子准教授）を行った。タイガー魔法瓶株式会社との産学連携は 4 年目。今回は米粒状加工食品“とらひめ”を用いたレシピを学生が考案して、タイガー魔法瓶株式会社の方に提案をした。

今年度は現代家政学科「食生活演習」（竹中真紀子准教授）の授業でタイガー魔法瓶株式会社の“とらひめ”を用いた新たなレシピを学生が考案し、タイガー魔法瓶株式会社の方の前で、調理から料理のプレゼンテーションまで実施した。

『とらひめ』はタピオカ・こんにゃくなどを加工した米粒状加工食品で白米と比較して糖質約 47% オフ、カロリー約 50% オフ、食物繊維は約 8 倍と豊富。専用の『とらひめ調理器』で炊飯を行う。様々な事情で食事制限をしている方、低糖質生活を送る方向けに開発されたが、一般の方へと裾野を広げたいという趣旨のもと本学学生がレシピ開発と提案を行った。テーマは「東京家政学院大学の学生がつくる～楽しくヘルシーな“とらひめ”生活～」。学生は 5 つの班に分かれて取り組み、試作を重ねた。

学生たちは、コンセプト・特に工夫した点・キャッチコピー・栄養バランス情報（栄養素の充足率や PFC バランス）をプレゼンテーションし、タイガー魔法瓶株式会社の方から、学生たちの献立のバリエーションの多さやインスタ映え等を意識した彩り、さらには“とらひめ”の食感をうまく利用したレシピ等にお褒めのコメントをいただいた。

<タイガー魔法瓶株式会社 ソリューショングループ 食生活みらい研究所 北山浩様>

○『とらひめ』は、学生の皆さまとはターゲットが異なる商品なので、どのように取り組んでいただくかギリギリまで悩みましたが、作成いただいたレシピの完成度、想像力には感服しました。大成功だと思います。

<松崎照明客員教授感想>

○今回は例年より難しいテーマだと思いましたが、学生の皆さんはインスタ映えなど彩り等も意識した献立・レシピを作成いただき、本当に良かったと思います。

<学生たちの感想（抜粋）>

○とらひめを使って献立を考えるのは大変だった。しかし班の人達といろいろ考えて試行錯誤しながらやるのは楽しかったし達成感もあり、やりとげられて良かった。

○今までにないとらひめを使ったメニュー作りはとても難しかったけど、たくさん試作を重ね、納得のできるメニューができて良かったです。

○今回レシピ開発をして、栄養バランスや見た目など細かいところまで考えるという点がとても難しかったです。試作を重ねることで良いものをつくることができたので、とても良かったです。

○献立賞をいただくことができるとてもうれしいです。班員全員で力を合わせて考えたものだったので、インスタ映えしそうだねと言っていたときは感動しました。

○「とらひめを使う」という条件の中で、彩りや美味しさについて考えた上で献立を考えるのはとても大変でした。しかし、このような経験をするのはあまりないので、良い経験になりました。

○2ヶ月くらい、とらひめの料理を作ってみて、正直大変なこともあったけど、班の人と協力して毎回楽しい授業でした。「とらひめ賞」を取れるとは思っていなかったので、とてもうれしかったです。



(↑学生がタイガー魔法瓶株式会社の方の前で調理中)



(↑学生がタイガー魔法瓶株式会社の方の前でプレゼンテーション中)

		
<p>1 班は「糖質を抑えて、食事をオシャレに」をコンセプトにとらひめを使った「とらひめグレインズサラダ」と「とらひめ豆腐ハンバーグ」。インスタ映えも意識した彩り豊かな献立です。</p>	<p>2 班は「いつもよりヘルシーな中華料理をお弁当に」をコンセプトにとらひめを使った「とらひめ肉団子」。ヘルシーかつ時短にもこだわった献立です。</p>	<p>3 班は「暑い毎日にパパッと簡単時短料理！！」をコンセプトに「肉巻きとらひめおにぎり」。1 回目の試作を生かして改善。女性だけでなく男性も満足の献立です。</p>
		
<p>4 班は「野菜をたくさん使い、彩り豊かで栄養バランスも良く老若男女に食べられやすい献立」をコンセプトに「とらひめだご汁」。若い人だけでなく、健康に気をつける中高年にも好まれる献立です。</p>	<p>5 班は「ダイエット中でもたくさん食べたい方へ向けた中華料理」をコンセプトに「とらひめシーフードチャーハン」「とらひめ水餃子」。油っこい中華料理をヘルシーかつおいしく食べられるようにした献立です。</p>	<p>ベスト献立賞（献立が最も優れている班）＜1 班と 5 班同点＞ とらひめ賞（とらひめ料理が最も優れている班）＜3 班＞</p>

★本件についてのお問い合わせは以下へお願いします。

東京家政学院大学 入試広報千代田三番町グループ（大学広報担当）和久 雄亮

〒102-8341 東京都千代田区三番町 22 TEL: 03-3262-2258 FAX:03-3262-2174 E-MAIL:waku@kasei-gakuin.ac.jp