

「なよろ健康レシピ開発プロジェクト」に参加して

プロジェクトを進めていた先輩方のサポート要員としてでした。2年生のどきの惣菜レシピの意見交換・調理補助などを経て、今回勝ち飯のレシピを考案させていただきました。

今回のプロジェクトを通して得られた最も大きな成果というものは、名寄振興公社様・北海道味の素様協力のもと、ジュ

ニアアスリートに向けた「勝ち飯」の提供を無事に始められたことだと思えます。昨年度の西條様を含めたプロジェクトの反省を踏まえ、「ジュニアアスリート」と

いう、より明確で正確なターゲットの設定ができていたと思いますし、実際に食べている方の感想を生の声として聴けたことが、なにより勉

強になりました。

レシピ開発では、勝ち飯の認定やアンケート結果から、栄養価や嗜好性について満足のいくものとなりました。一方、材料費・原価まで頭が

回らない点がありました。そこは大学の先生方の調整や名寄振興公社様の下で栽培している野菜使用の検討など、数多くのお力添えがあり

ました。また、名寄振興公社様の厨房を実際に見学させていただく機会がありました。自分の提案したメニューと作業工程をイメージする力が、まだまだ不足していると感じました。

こうした学び・反省は、日々の献立作成や知識習得に役立っていきたいと思います。このプロジェクトは、名寄市の魅力や名寄市で行う意義を考えるプロジェクトでもあったと思います。今後こうした企画に参加した



という後輩の学生が多くいることも知りましたので、企画については今後さらに発展させていきたいと思えます。そのためにもプロジ

エクト毎に「誰に食べたいのか」「どのような」企業様に協力いただく必要があるのか様々な視点で考え、名寄市全体を巻き込んでいってほしいと願っ

ています。今回はこのような貴重な体験をさせていただき、本当にありがとうございました。

栄養学科4年

今井正弥

私の「なよろ健康レシピ開発プロジェクト」のスタートは、