

岡山県の大原小×西粟倉小×津山東高×大阪経済大学 地方創生サークル
「もち麦料理コンテスト」優勝メニューをアレンジ

「岡山県美作産もち麦健康カレー」を学食で提供

【期間】2023年11月13日（月）～17日（金）※1日40食限定

大阪経済大学（学長：山本俊一郎/所在：大阪市東淀川区）は、地方創生サークルが岡山県西粟倉村で開催した「もち麦料理コンテスト」の優勝メニューをアレンジした期間限定メニュー「岡山県美作市産もち麦健康カレー」を11月13日（月）～11月17日（金）の間、学生食堂で提供いたします。（※学生食堂は一般利用可。）

■特産品の「もち麦」を料理コンテストでアピールし、地域の魅力を発信。

2022年6月に発足した地方創生サークルは、過疎化地域の魅力を地域の内外に発信し、経営学の視点から地方創生のムーブメントを創り出すことを目標に活動しています。現在は23名が所属しており、経営学部長の江島由裕教授が顧問を務めています。サークル代表の宮本瑠土さん（経営学部4年）の出身地である西粟倉村は、人口約1,300人の過疎化が進んだ地域です。大学入学後、村に隣接する美作市が行う「もち麦」の認知度向上の取り組みを知り、「もち麦」をより多くの人に食べてもらうためにサークルを立ち上げて、2023年5月に「もち麦料理コンテスト」を実施しました。

プロジェクトは、学生が描く“夢”への挑戦と可能性を秘めた学生の成長を支援する本学の「高松亨チャレンジ基金」の援助を受けて実施しています。

■地元の小学生と高校生を巻き込んだ、小高大の連携プロジェクト。



地方創生サークルのメンバー

コンテストは「もち麦」を地域内外にアピールし、「もち麦」の商品を地域外に流通させて地域の魅力を発信する、地元の小学生と高校生を巻き込んだプロジェクトでした。美作市立大原小学校5年生がもち麦を使った料理のアイデアを出し、西粟倉村立西粟倉小学校6年生が村の特産品を提案、岡山県立津山東高等学校 食物調理科3年生が2名1組の4チームでレシピ考案と調理を担当しました。

完成メニューは、美作市特産の椎茸を使った「しいたけらぁーめんどん」、西粟倉村で加工販売する鹿肉のフライの「しかつ井」、美作市で採れるあまごのフライをのせた「あまごのキーマカレー」、粉末状にしたもち麦粉と米粉を混ぜた「もちフワミニパンケーキ」の4品でした。

この度、優勝した「あまごのキーマカレー」をアレンジして学食提供します。

■優勝メニューをアレンジした「岡山県美作市産もち麦健康カレー」を学食で提供。



学食で提供する
「岡山県美作市産もち麦健康カレー」

優勝メニューをアレンジした「岡山県美作市産もち麦健康カレー」の開発では、学食を運営する本学生協と何度も協議を重ねました。学食で提供するためには厳しい規定があり、利益を確実に出す必要もありました。そのため、あまごの代わりに白身魚を食材にするなど、メニュー開発は難航しましたが、プロジェクトに関わってくれた子供たちの笑顔を思い出し、サークル一丸となって取り組みました。

完成したメニューは、ボリューム満点ながら、最高級の美作市産のもち麦をご飯に使っているため、食物繊維が豊富で腸内環境の改善や血糖値の低下など、健康効果が期待されます。

<本件に関するお問い合わせ先>

大阪経済大学 企画部広報課 高濱、東 Tel: 06-6328-2431 Mail: kouhou@osaka-ue.ac.jp

大阪経済大学 広報デスク (プランニング・ポート内) 福嶋、小宮 Tel: 06-4391-7156

<https://www.osaka-ue.ac.jp>

概要

■提供期間：2023年11月13日（月）～17日（金）11：00～15：00（※定休日：土日祝）

■会場：大阪経済大学 大隅キャンパス 学生会館 1階 学生食堂
（住所：大阪市東淀川区大桐3丁目16番10号）
OsakaMetro 今里筋線「瑞光四丁目」駅下車 徒歩約2分
阪急京都線「上新庄」駅下車徒歩約15分、大阪シティバス「大阪経大前」「大阪経大正門」下車すぐ

■メニュー名：「岡山県美作市産もち麦健康カレー」
「もち麦料理コンテスト」優勝メニュー「あまごのキーマカレー」のアレンジメニュー
<https://www.osaka-ue.ac.jp/information/news/detail-7589.html>

■価格：500円（税込）

■提供数：1日40食限定

■食材：もち麦（岡山県美作市産）・白身魚・揚げ茄子・十五穀米・白米・パプリカ（赤・黄）・カレー

■アレルギー：小麦・そば・牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ごま

【サークル代表の宮本瑠土さん（経営学部4年）コメント】

食材をどこまで再現するか、学食の規定の中で代替食材をどうするかということに苦労しました。少しでも早く提供開始できるように、夏休み前から岡山県立津山東高等学校の河本先生や生協の方と協議を重ね、細かくアドバイスをいただきました。学食提供が実現するまでに約5ヶ月近くかかりましたが、岡山県でのイベントに関わってくれた子どもたちの笑顔を思い出し、地方創生サークル丸となってここまで取り組めたことが嬉しく、感動しています。おすすめポイントは、ボリューム満点ながら、最高級の美作市産もち麦をご飯に使っているため、食物繊維が豊富で腸内環境の改善や血糖値の低下など、健康効果が期待されることです。

また、プロジェクトを通じて次世代を担う子どもたちが、地域の魅力を再認識することや、人とのつながりから生まれる地域の賑わいを体験できたと考えています。プロジェクトは高校がない村の子ども達にとって、中学生よりさらに上の先輩と交流できる貴重な機会でした。今回、地域と共に創り出せた地方創生のムーブメントが、一過性ではない持続可能な取り組みとなるよう、これからも努力していきます。

【生協担当者コメント】

岡山県美作市の特産品であるもち麦の認知度を広げる取り組みを聞き、生協でも類似の取り組みを行っているので協力しようと思いました。メニュー開発では、料理コンテストで優勝メニューの「あまごのキーマカレー」に近づけることはとても難しかったですが、食材についても可能な限り同じものを使用するようにしました。

参考：「もち麦料理コンテスト」概要

大阪経済大学 地方創生サークルが主体となり、西粟倉村立西粟倉小学校、美作市立大原小学校、岡山県立津山東高等学校 食物調理科が参加した小高大連携プロジェクトです。2023年5月27日（土）に岡山県西粟倉村で行われ、美作市立大原小学校5年生がもち麦を使った料理のアイデアを出し、西粟倉村立西粟倉小学校6年生が村の特産品を提案、岡山県立津山東高等学校 食物調理科3年生が2名1組の4チームでレシピ考案と調理を担当しました。コンテストの当日は美作市立大原小学校、西粟倉村立西粟倉小学校の有志生徒と保護者約80人が試食会に参加し審査にも加わりました。

実施報告▶ <https://www.osaka-ue.ac.jp/information/news/detail-7589.html>



「しいたけらあーめんどん」



「しかつ丼」



「あまごのキーマカレー」



「もちフワミニパンケーキ」