

第1回ドライフーズレシピコンテスト2016 連携事業

齋藤 寛子

実施期間：平成28年7月～平成28年11月
担当教員：江口智美・齋藤寛子
連携機関：山形大学工学部、米沢信用金庫、(株)タカハタ電子、
ナチュラルプロセスファクトリー

1. 目的

国の施策として地方創生が重要項目となっており、各地方自治体を中心に様々な取り組みが行われている。その一環として、地方の特色を活用し、地域ブランドの確立やプロモーション強化により、地域産業の活性化が求められているが、実践のためには、各機関との連携が不可欠であり、産学官金連携によるイノベーション創出が有効な手段と考える。置賜地域には山形大学と本学の2つの大学があり、学生も巻き込み、地域連携を実践することで、地方創生の一助になることを目的とした。また、学生のアイデアを有効活用することで地方創生のひとつのモデルとし、実社会と学生が交流することで、置賜地域への関心を高め、地域企業への就職など地元定着率の向上も目指す。

2. 概要

<地域商材を活用した新商品開発コンテストの開催>

- ① 開催日 11月12日
(事業説明会は7/14、レシピ募集期間はH28年7/1～9/2)
- ② コンテスト参加対象者 大学生(個人及びグループでの参加も可能)
- ③ 地域商材 米沢牛…山形大学発ベンチャー企業「ナチュラルプロセスファクトリー(株)」の技術を活用し作成した乾燥米沢牛とする
- ④ 賞金 優勝 10万円、準優勝 5万円、第3位 3万円、
- ⑤ 主催 山形大学工学部・米沢信用金庫・(株)タカハタ電子・
ナチュラルプロセスファクトリー・米沢栄養大学
- ⑥ 協賛 米沢牛のれん会・株式会社米沢食肉公社
- ⑦ 後援 山形県・米沢市

3. 開催報告

7月に事業説明会を米沢栄養大学で開催。全学年を対象に事前告知したところ、学生100名以上が参加。説明を行い、乾燥米沢牛の見本を全員に配布した。レシピ募集期間が終了したところで、食材の活用・アイデアの斬新性・アレンジ性という3つの項目で

書類審査を行い、9種のレシピが選ばれ、最終審査（調理・試食）となった。

最終の試食審査は5つの審査項目で行われた。食材の活用 20点・アイデアの斬新性 20点・アレンジ性 10点・調理しやすさ 10点・見た目の美しさ 20点・美味しさ 20点の計100点満点とする基準で採点された。審査員には、主催者の山形大学工学部学部長、米沢栄養大学健康栄養学部学部長、米沢信用金庫常勤理事、株式会社タカハタ電子常務取締役、ナチュラルプロセスファクトリー株式会社代表取締役、株式会社米沢



最終審査にむけて、調理をする様子

食肉公社代表取締役、米沢牛のれん会会長、副会長、運営専務、及び地元の料理店・レストランの料理長も入り、審査は厳密に行われた。本学学生で最終審査に進んだのは、2年菅原桃さん、3年阿部智咲さん、戸津瑛理子さん、石塚哲さん、庄司葵さんと藤本亜紀さんチームの5組であった。審査結果は以下の通り。

優勝 米沢栄養大4年 石塚哲さん

『乾燥米沢牛の和風炊き込みご飯』

準優勝 同上 戸津瑛理子さん

『米沢牛いも煮風バゲットピザ』

第3位 同上 庄司葵さんと藤本亜紀さん

『韓流♥米沢ひつまぶし』



多くの学生が意欲的に参加し、活躍したコンテストとなり、目的に向かって前進した事業となった。



最終審査発表後の記念写真

上から順に

『乾燥米沢牛の和風炊き込みご飯』

『米沢牛いも煮風バゲットピザ』

『韓流♥米沢ひつまぶし』