

産学官金連携レシピコンテスト 第2回ドライフーズレシピコンテスト2017

齋 藤 寛 子

実施期間：平成29年7月～平成29年11月

主 催：山形大学工学部・山形大学国際事業化センター・米沢栄養大学
米沢信用金庫・株式会社タカハタ電子・株式会社ベジア

担当教員：（米沢栄養大学 担当者）齋藤寛子

共 催：米沢市

協 賛：山形おきたま農業協同組合、米沢菓子組合

後 援：山形県、山形県教育委員会

1. はじめに

(1) 第2回ドライフーズレシピコンテスト2017 事業の目的

昨年度同様、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、地域産業の活性化を目的とした。各機関と連携し、且つ置賜地域にある山形大学と米沢栄養大学の学生も巻き込み、地域連携を実践することで、地方創生の一助になることも目的のひとつとした。

(2) 第2回ドライフーズレシピコンテスト2017 事業の内容

地域商材を館山りんごとし、山形大学発ベンチャー企業（株式会社ベジア）が持つ技術で乾燥させたりんごを用いたレシピを募集した。本学学生対象に説明会を行い、インターネットでも募集を行った結果、38件の応募があり、厳正な書類審査、及び2次審査（試食審査）が行われた。

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25日

（事業説明会は 7/14、レシピ募集期間は H29年7/10～10/9 ）

②コンテスト参加対象者 学生・一般（個人及びグループでの参加も可能）

③地域商材 館山りんご（米沢）

山形大学発ベンチャー企業（株）ベジアの技術を活用し作成した
乾燥りんごとする

④賞 金 優勝 10万円、準優勝 5万円、第3位 3万円

審査員特別賞 図書券3千円

3. 開催報告

7月14日(金) 全学年を対象に本学でコンテストの説明会を開催し、乾燥した館山りんごの見本を全員に配布した。レシピ募集期間が終了後、食材の活用・アイデアの斬新性という2つの項目で書類審査を行い、8種のレシピが選ばれ、試食審査となった。

11月25日(土)に本学に於いて、試食審査が行われた。審査は4つの審査項目で行われ、食材の活用 30点・アイデアの斬新性

20点・見た目の美しさ 20点・美味しさ

30点の計100点満点とする基準で採点された。審査は、主催・共催・協賛及び関係者で厳密に行われた。本学学生で最終審査に進んだのは、4年徳田美咲さん・田村香

菜さんチーム、4年舟木乃里恵さん・永井沙織さん・保坂寿奈さんチーム、3年菅原桃さん、2年山川葉月さん・宮澤伽奈さんチーム、2年岸彩香さん、1年土田栞さんの6組であった。一般参加者もあり、学生のみだった昨年度とは異なる様子となった。審査結果は以下の通りである。



優 勝 ～恵みの果実～ 一般参加 清水さん(東京都)

準優勝 三味一体! 館山りんごの贅沢パフェ 米沢栄養大 1年 土田さん

第3位 りんごカタラーナ 米沢栄養大 4年 田村さん・徳田さん

審査員特別賞 トゲトゲりんごのはりねずみちゃん 一般参加 菅原さん(鶴岡市)

本学学生の作品は、プロと競っても遜色ない出来栄え・味であるという評価をいただき、地域食材を用いた料理製作について、学生の意欲がさらに高まった事業となった。



上段左から、優勝、準優勝、第3位
下段 審査員特別賞