

キャベツを用いたレシピ開発授業

Case 1



「横浜キャベツ」を学び、プロジェクトがスタート

横浜といえばみなとみらいや元町など、都会のイメージですが、実は農業も盛んで、市内では、野菜を中心に多くの農産物が生産されています。中でもキャベツは横浜市の特産のひとつで、生産量（全国九位）においても品質においても横浜を代表する農産物です。

しかし、残念ながら、その魅力が十分に知られているとは言えません。

そこで、本学では、二〇一三年より横浜農業協働組合（JA横浜）と連携により、生産者や料理人、横浜市の協力を得て、横浜キャベツの普及促進を目指して、横浜キャベツのレシピ開発に取り組みました。

本学生生活デザイン学科の授業「調理と素材」を履修した学生たちが参加し、生産者やJA横浜、横浜市など関係者による事前講義や产地の見学と収穫体験を経てレシピ開発を行いました。

学内だけでなく、イベントでの普及活動

試作発表から本発表を行い、スキルアップをしながら、より美味しいメニュー提案を行いました。このプロジェクトは、レシピ開発にとどまらず、十二月には、「これらの中央から数品、横浜のメルカート神奈川にて、試食会を行い、多くの来場者に新しいメニューを提案し、関心をもっていただきました。

プロジェクト概要

●テーマ

横浜キャベツを用いたレシピ開発を行い、横浜キャベツの普及促進を目指す。

●パートナー

横浜農業協同組合（横浜市）

●担当教員

小口 悅子 教授

（現代生活学部生活デザイン学科）

●実施期間

平成27年4月～平成28年3月