

学生が食品レシピ開発

丸亀

丸亀商工会議所（香川県）は、産学官連携事業として、地元農産物のPRや地産地消の促進を目指し、「地元農産物を活用した食品レシピの開発」を行っている。同



学生が考案したレシピを市民へ配布

地元農産物をPR

事業では、同所や地元の香川短期大学で食物栄養を専攻する学生、香川県農業協同組合丸亀統括店などが連携。形や大きさが規格外で市場に流通できない地元の農産物を用いて、家庭でつくれる新たな料理レシピなどを同大学の学生らが考案した。

昨年12月19日には、レシピを市民へ配布。食品ロス削減や地産地消の促進などを目指すとともに、サンプル品を商店街などで配布することで、商店街のPRや店舗の認知度向上にもつなげていく考えだ。



規格外の食材で「野菜のふりかけ」を作成

さらに、同事業では、専門学校穴吹デザインカレッジの学生による事業所のオリジナルロゴマーク制作などを2013年から実施しており、引き続き市内商業者へのプロモーション力向上もサポートする。