

## JAあいち海部とJA全農岐阜、愛知みずほ短期大学が連携 地元食材のレンコンを使い学生がレシピの提案

JAあいち海部は、JA全農岐阜、愛知みずほ短期大学生活学科の2年生と連携し、当JA特産のレンコンを使用したレシピの開発をします。11月17日には担当者が食材の特性や産地としての課題を同大学学生説明し、レシピの要望を伝えました。

今回の取り組みでは、同大学学生たちが卒業研究としてレシピを考案します。講義やレシピに対する企業からのフィードバックを通じて、ビジネスの場における考え方を知るとともに、学校での学びが実際の現場でどのように役立てられるかを考えていきます。

また、当JAとしても学生の自由な発想から、新しい食べ方の提案や商品開発につながるアイデアを生み出していただくことを期待しています。

優秀なレシピを考案したグループには当JAと全農岐阜より景品を贈呈します。また考案いただいたレシピは産直施設やSNS、HP等で紹介する予定です。

### スケジュール

12月3日(火)

時間：10時40分～

場所：愛知みずほ短期大学 調理室

内容：学生によるレシピの試作調理と試食会

12月17日(火)

時間：10時40分～

場所：愛知みずほ短期大学 教室

内容：完成したレシピの発表とJA担当者による講評

### 参加JAからの要望

JAあいち海部：レンコン

テーマ：手軽に作れて若者に興味を引くレシピ  
郷土料理のように定番となるレシピ

JA全農岐阜：カキ(柿)

テーマ：食材としてイメージを変えて若者へ訴求できるレシピ



▲11月17日の講義の様子

### 【メディア対応日】

開催日：令和6年12月3日(火)・17日(火)

時間：10時40分～

場所：愛知みずほ短期大学(名古屋市瑞穂区春敲町2-13)

※お車でお越しの際は近隣の有料駐車場をご利用ください。

※取材にお越しいただける際には、事前にご一報ください。

### 【お問い合わせ】

JAあいち海部企画部企画課(広報担当：藤原)

TEL：0567-28-6760 FAX：0567-28-6655

E-mail：sougoukikaku@ja-aichiama.com HP：http://www.ja-aichiama.com/

