

産学官連携による共同開発

地域の魅力凝縮「健幸弁当」完成

別府大学短期大学部

3月9日、別府大学短期大学部（大分県別府市）食物栄養科の学生がメニューを考案した「べっぴん」に恋する地獄めぐり弁当（健幸弁当期間限定版）の完成発表会が別府市上下水道局（同）で行われた。この取り組みは、別府市

いきいき健康幸福健康推進課と生活協同組合コープおおいた



完成発表会では学生と関係者が弁当を囲んで記念撮影

（本部・大分市）との産学官連携で企画・開発され、同短大の海陸留美教授のゼミナール1年次生3人と2年次生6人の9人が参加した。

別府市では、生活習慣病の重症化予防の一つとして平成30年より、一食あたり約700キ・昭で食塩相当量3

g以下、野菜料理一品以上の「健幸弁当」の企画開発を行っている。完成発表会では、学生が考案したメニューの特徴を紹介した。今回開発した2種類の弁当やメニューの名称には、別府地獄組合の許諾を得て「地獄めぐり」の名称を使用し、別府らしい商品となっている。

共通メニューとして、龍巻地獄の温泉が噴出して渦巻ができる様子をイメージした「練の龍巻こんぶロール」と大分県の特産品かぼすの果汁を使用して海地獄の青色を表

した「海色かぼすゼリー」の2品を考案した。

Ver.1はかまご地獄のかまごで炊いた釜めしを具現化した「釜めし風炊き込みごはん」、白池地獄の白色を表した鶏肉の塩麴蒸しと野菜を合わせた「地獄蒸し風塩麴蒸し」、鬼石坊主地獄の湧き上がる熱泥をあんかけで表現し、ゆずの爽やかな香りを染しめる「里芋のゆずあんかけ」の3品を合わせた全5品で364キ・昭、食塩相当量2・2gだ。

Ver.2は血の池地獄の赤色を唐辛子で表現したピリ辛の肉炒め「炎のプルコギ」、鬼山地獄のワニをゴーヤで表現した「ゴーヤとどつもろこしのカレー風味天ぷら」と白米を加えた5品で566キ・昭、食塩相当量1・8gとなっている。

健康と地域の魅力を兼ね備えた学生考案の「健幸弁当」は別府市や大分市の生活協同組合コープおおいたの5店舗で3月10日から4月9日までVer.1が販売され、Ver.2は4月10日から5月9日まで販売予定だ。