



沖縄素材を使う
料理作りは楽しい！

CASE 06

もずくを使った学校給食メニューの開発で
沖縄食材の特徴と可能性を探る面白さを体験

生産者の人たちと一緒にって
沖縄の魅力ある食材が活かせるメニューを作ること。
その大変さと面白さを知ったのが
管理栄養学科のゼミでのメニュー開発でした。
食材について学び、食べる人の目線でメニューを考え、
100食に及ぶ試食を作り、多くの人からの意見を聞く。
なかなかできない貴重な体験ができました。



Hikaru
Tomori
友利ひかる

管理栄養学科
N 高校出身
4 年次

DISCOVERY!

沖縄の料理を知る機会が
多いのが沖大の魅力！

同じ学科のメンバーと二人で、沖縄の特産品であるもずくを学校給食で提供する場合のメニュー開発に取り組みました。指導教員の下地先生と、沖縄の一番のもずくの産地である、うるま市の勝連漁協さんにたくさん協力してもらいました。

もずくを使ったメニューということで、最初はおかず系で考えていたんですが、もずくの弾力のある食感をヒントに、スイーツ系が候補にあがり、学校給食のデザートとして出せるスイーツだったら子どもたちが喜ぶんじゃないかということで、最終的にもずくを使ったスイーツを作ることに決めました。商品開発をするにあたり、

学校給食やもずくについて色々調べたのですが、その中で、沖縄県の学校給食は地場産物の使用率が低いことが分かったり、一方で沖縄のもずくが機能性に優れていることや色々な可能性がある食材だということなど、アイデア出しの段階は学ぶことがとても多かったです。コンビニやスーパーに寄っても普段は買い物の目線で見えていなかったのが、商品開発をするときのヒントを探すように売り場を見るようになったのも、自分が変わったと思う部分です。

結果的にもずくグミを開発メニューにしましたが、検討段階では黒糖もずくカップケーキ、わらびもち、まんじゅうなどもあり、す

べて試作と味見をする作業を繰り返しました。中にはおいしくないものもあって、その時は落ち込みましたが、面白かったです。

とても印象に残っていることの一つに、勝連漁協さんの協力があります。生もずくの提供だけでなく、試食会にもわざわざ参加してくださったり、こんなにも協力してくださるんだと驚きました。これを機会に私自身ももずくを食べる頻度が上がりました（笑）。この経験を通して、商品開発の一連の流れが学べたのは良かったと思います。もともと管理栄養学科は実習が多かったり、沖縄の食文化に関わる授業が多いので、沖縄の食について多く学べるのもいいと思います。地産地消や食品ロス対策など、課題を解決するようなメニューやレシピ開発もしてみたいと思いました。

将来のキャリアに対して考える幅が広がりました



もずくグミの試食を100食作り、学内で試食してもらった活動も実施。感想を聞くのはいつもドキドキしたけど、実現できたことに感謝するとともに、たくさんの人からの協力があったからできたことだと感謝。もずくのメニュー開発で大変だったのは、磯臭さをどうやって感じさせないようにするかった。

もずくグミ完成！

試食を用意するだけでなく、沖縄がもずくの生産量が国内1位であることの紹介や、もずくが食材として優れていることも併せてPRすることで、興味を持ってもらえるようにした。



FIELD WORK