

作東バレンタインホテルと美作大学短期大学部栄養学科との コラボメニューの開発

栄養学科 長妻 洋恵

目的

美作地域は豊富な食材に恵まれている、栄養士養成の献立作成で地元の食材を使用し献立を作成することは大切な要素であるが、学生に体験をさせる機会は少ない。地元にある作東バレンタインホテルのランチメニューに地元美作地域の食材を使用した季節ごとの学生が考案した献立をもとに、作東バレンタインの料理長がアレンジした美作地域の地元めしと言われるようなランチメニューを提供する「美作大学短期大学部&作東バレンタインホテルコラボメニュー」を提供し、この献立作成の体験を通して、地元食材を活用した献立作成を通して地元の食材を知り、献立に取り入れることにより、地元愛を深めてほしいと思いコラボメニューの開発を実施することとした。実施後2020年度美作大学短期大学部栄養学科入学の33名の献立作成のアンケートを実施し効果を調べた。

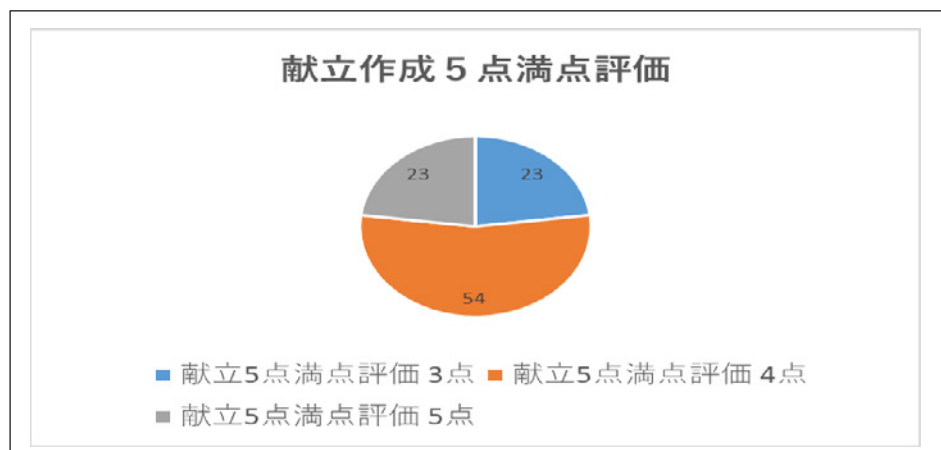
方法

(対象) 2020年度美作大学短期大学部栄養学科入学2年生33名(女子32名 男子1名)

(方法)

- ① 作東バレンタインホテルの料理長(和食)の調理学実習Ⅱにおける、ゲストティーチャーとして関わっていただき、日本料理の包丁さばきや魚のさばき方等の講習を受け、料理の切り方、美しい盛り付けの講習を実施した。(2021.6.18)
- ② 作東バレンタインホテルのランチメニューの試食・・・献立の様子を知るため (2021.6.25)
作東バレンタインホテルの支配人の地元めしとなるようなランチメニューを作ってほしいとの献立メニューの説明を聞く。
- ③ 献立作成を8グループに分かれて、地元食材を確認し(米、奈義牛、しょうが、くわい、しいたけ、卵、黄にら、季節の野菜、果物)など、献立作成を実施した。春メニュー1. 2班、夏メニュー3. 4班、秋メニュー5. 6班、冬メニュー7. 8班で作成し、作東バレンタインホテルに提出(2021.7.2&7.16)
- ④ 作東バレンタインホテルに献立を送付、料理長がアレンジしランチメニューで販売。(2021.10.1)
献立作成した、学生も自分たちのランチメニューを試食。秋・冬・春季節のランチメニューを販売。
- ⑤ アンケートの実施
美作大学、美作大学短期大学部の研究倫理審査委員会で承認をうけた。

結果及び考察



学生考案メニュー



アンケート結果

バレンタインホテル秋のおもてなしランチ

この度のバレンタインホテルの作成献立を評価すると1～5の何点ですか？

(薩摩芋と栗の白和え・お刺身・しめじの茶碗蒸し・津山産豚のヒレカツ・鮭ときのこの石狩鍋・季節の炊き込みご飯・香の物・栗羊



表 地元の食材の取り入れと他の項目との相関係数(Spearman相関係数)

ノンパラメトリック(spearman)

	相関係数	p値
①各料理の適正な食材の選択	0.335	0.065
②各料理の適正な調味割合の設定	0.324	0.076
③食品構成に対する過不足のない食品群別の調整	0.38	0.839
④1食全体の調理方法の偏り	-0.32	0.865
⑤1食全体の色のバランス	0.287	0.117
⑥1食全体の色のバランス	0.65	0.73
⑦旬の食材を取り入れたか	0.347	0.56

まとめと今後の課題

○学生対象のアンケート結果から①食材の選択②調味割合③食品構成④調理方法⑤色のバランス⑥旬の食材使用での評価は普通3より高い評価ばかりで低い評価はなかった。

○地元の食材の取り入れと他の項目との相関を解析すると、有意差は見られなかったが、①各料理の適正な食材の選択②各料理の適正な調味割合の設定⑦旬の食材をとり入れたか。という項目で地元の食材の取り入れととの関係の傾向がみられた。地元食材の特徴や料理講習など地元食材の知識・体験をしてからの実習にすると地元食材の豊富な献立のアレンジにつながったと考えられる。

○地元の旬の食材を取り入れた献立作成の授業だったが、バレンタインホテルのランチにアレンジされて、彩や盛り付けや味付けなど試食しての喜びの声や良い体験だったなど感想であった。