

令和3年11月10日
四国大学／四国大学短期大学部
学長 松重 和美

四国大学学生プロジェクト支援事業 成果物

『とくしま郷土料理 ARRANGE RECIPE BOOK』配布について（ご案内）

平素は本学の教育研究活動にご支援・ご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

四国大学では、毎年、研究・課外活動および地域貢献などのプロジェクトを通して、その創造性や自主性を高め、人間的成長を促すことを目的に、「学生プロジェクト支援事業」を実施しております。

この度、令和3年度に採択された事業の1つである『とくしま郷土料理アップデートプロジェクト！～管理栄養士の卵が次世代へ向けたアレンジレシピをプロデュース！～』が終了し、その成果物である『とくしま郷土料理 ARRANGE RECIPE BOOK』が完成しました。

昨今、日本人の家族形態や生活様式の変化に伴い、若い世代における郷土料理の認知度は低く、日本各地の伝統的な食文化や特色ある郷土料理とその調理方法が失われつつあります。

一方で、国際社会の共通目標であるSDGs達成のため、政府は「第4次食育推進基本計画」を打ち立て、「持続可能な食事・食生活」のための食育を推進し、郷土料理をはじめとする日本の伝統的な食文化の保護・継承は、地産地消による地域活性化および環境負荷の軽減に寄与すること、さらには栄養バランスが優れていることから、持続可能な食の実現への貢献が大いに期待されると明言しています。

以上の観点から、若い世代を中心により多くの人に郷土料理を知ってもらい、次世代への継承および持続可能な食の実現に貢献することを目的に、管理栄養士養成課程の学生が中心となり、現代およびポストコロナ時代のニーズに沿った、①時短（簡単に調理可能）、②五感（基本五味×主に視覚に働きかけるような見映え）、③栄養学的見地（機能性、免疫力の向上など）の3つの視点から新しいアレンジを加えたレシピ開発を行うこととなりました。

今後このレシピブックは、県内企業（株式会社キョーエイ）や、高等学校等で配布し、とくしま郷土料理の認知度向上・保護・継承に活用して行く予定です。

本件につきまして、告知および取材方ご配慮くださいますよう、お願い申し上げます。

記

■タイトル：『とくしま郷土料理 ARRANGE RECIPE BOOK』

デジタルパンフレットは右の [QRコード](#) からご確認いただけます。

■プロジェクト名：『とくしま郷土料理アップデートプロジェクト！

～管理栄養士の卵が次世代へ向けたアレンジレシピをプロデュース！～』

■プロジェクト代表者：生活科学部管理栄養士養成課程3年生 山田 萌音



< 本件に関する問合せ先 >

四国大学 管理栄養士養成課程

TEL：088-665-9354（担当：岡崎 貴世）

088-665-9329（担当：川端 紗也花）



とくしま郷土料理 ARRANGE RECIPE BOOK

人が集まる「人」をつくる、大学。



SHIKOKU UNIVERSITY
四国大学