

平成 30 年 8 月 2 日

報道関係 各位

東京家政学院大学

## 東京家政学院大学 調理学研究室×楠公レストハウス×鹿児島大学水産学部のコラボ企画～楠公レストハウスにて和食御膳の提供～

東京家政学院大学 現代生活学部 健康栄養学科 調理学研究室（大富あき子准教授）所属の学生 9 名が考案の鹿児島の食材を使った一汁三菜の献立「鹿児島県産タバメの煎り酒焼き御膳」が楠公レストハウスで 1 週間限定のランチメニューとして提供される。

東京家政学院大学（学長：廣江彰）現代生活学部健康栄養学科（\*現代生活学部健康栄養学科は 2018 年 4 月人間栄養学部人間栄養学科へ改組）調理学研究室（大富あき子准教授）所属の 4 年生 9 名が、関東圏ではあまり馴染みのない鹿児島ならではの海の幸「タバメ」や「ヒメアマエビ」を使った一汁三菜の献立「鹿児島県産タバメの煎り酒焼き御膳」を考案した。「鹿児島県産タバメの煎り酒焼き御膳」は楠公レストハウス（東京都千代田区皇居外苑 1-1）で 1 週間のランチ限定メニュー（2018 年 8 月 6 日～2018 年 8 月 12 日、11:00～14:00）として提供される。なお、企画の実現、献立作成に当たっては楠公レストハウス総料理長安部憲昭氏、使用している旬の魚介類に関しては鹿児島大学水産学部のご指導をいただいた。

【参加学生の声】 今回の企画を通して、どうしたら料理をお客様に購入していただけるか、お店で作っていただく際に作りやすい献立なのかなど考えながら献立を作ることができ、とても貴重な経験ができました。楠公レストハウスの総料理長の先生に直接一汁三菜のご指導していただき、和食の大切さや魅力を知り、管理栄養士として食事の在り方を学ぶことができました。また、東京では出回りづらい魚介類を使用するにあたって、食材の特徴や良さを見つけ、調理方法を考えることが難しかったけど完成したときは大きな喜びでした。鹿児島大学水産学部の先生に食べられる魚が沢山海上投棄されている現実問題を伺ってから献立を考えることができたため、漁業の現状を知ってもらえるような美味しい献立を作りたいと思いました。今回の企画を通して、地方でしか食べられていない魚介類を知ってもらいきっかけとなり、美味しいと感じてもらえたらとても嬉しいです。



★本企画へのお問い合わせ：東京家政学院大学 人間栄養学部 大富(TEL: 03-3262-2251)

★本件についての取材等のお問い合わせは以下へお願いします。

東京家政学院大学 入試広報千代田三番町グループ（大学広報担当）和久 雄亮

〒102-8341 東京都千代田区三番町 22 TEL: 03-3262-2258 FAX:03-3262-2174 E-MAIL:waku@kasei-gakuin.ac.jp