

県産野菜主役 コラボカレー

南九州大の食品開発科学科は、J A宮崎経済連（坂下栄次会長）と連携して、レトルトカレーの商品開発を進めている。3年生28人が、約4カ月かけて「県産野菜が主役のカレー」6種を考案。コラボ商品として製品化を目指す。

南九州大×J A宮崎経済連

レトルト商品開発へ

同学科は授業の一環で、2年前からレトルトカレーを開発。3年目となる今回、若者への農作物の消費拡大を図る同経済連からの依頼を受けて連携が実現し

県
央



新たな商品開発に向け、J A宮崎経済連が販売するレトルトカレーを試食する学生ら

た。レシピ開発は6班に分かれて行う。

授業初回の9月29日、学生らは、同経済連が販売するカレー4種を試食。辛さやうま味を確認した上で「須木栗スライスカレー」や「切り干し大根カレー」などのテーマを設定した。

授業後半には、カレー開発に携わってきた同経済連職員が訪れ、商品開発のポイントなどを説明した。

試作期間を経て、来年1月末に成果発表会を開く予定。投票で1位となったカレーは、同経済連の新商品の候補となる。

中華風カレーの開発を目指す水元幹太さん(21)は「グループで試行錯誤しながら、今までにないような斬新なカレーを作りたい」と話していた。(金井佑介)