

30年連続 漁獲量日本一の宮崎県産カツオ 25日 学生考案レシピ24品 お披露目！



このたび、南九州大学(学長 中瀬昌之)では、近海カツオ一本釣り漁獲量が30年連続日本一を誇る宮崎県産カツオの消費拡大につなげる目的として、本学管理栄養学科の学生が考案したレシピ24品をお披露目することとなりました。

学生によるレシピ開発は、本学が「日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会」などと連携して取り組む共同企画で、今回で4年目を迎えます(左写真は昨年の様子)。当日は、県内のスーパーマーケットやホテル、自治体関係者をお招きし、実際にメニューを味わいながら、評価を行っていただきます。また、発表するレシピの一部は、来年3月から県内で始まる「初かつおフェア」の期間中、県内のスーパーやホテルでのお総菜やレストランメニューとして商品化される予定です。本学学生のユニークかつ新しい視点を生かしたオリジナルのレシピを通じて、宮崎県産カツオの消費拡大に貢献できれば幸いです。

お披露目会は下記の通り実施いたしますので、取材のご検討をいただきますようお願い申し上げます。

記

日時 2024年11月25日(月) 16:30~19:00 (試食、総評は 18:00から)
場所 南九州大学 宮崎キャンパス 1階 調理学実習室
参加者 管理栄養学科 2年生約20人、教員7人
学外関係者 計17人
イオン九州宮崎事業部、(株)エコープみやぎき、
(株)宮崎観光ホテル、生協コープみやぎき、(株)ラディッシュ、
(株)永野、日南市、宮崎県南那珂農林振興局 (順不同)

*宮崎県の近海かつお一本釣り漁業の水揚げ量は、1994年から30年連続日本一です。2021年2月には、「日南かつお一本釣り漁業」が農林水産省の日本農業遺産に認定されるなど、宮崎県の漁業振興や食文化を支えるために、重要な役割を担っています。

*宮崎市のカツオ購入状況(各年3月の都道府県庁所在地別順位)

	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年
購入頻度	9	9	17	4	7	1	2	2
支出金額	8	10	12	3	6	1	2	2

(総務省家計調査報告、宮崎県提供のデータより作成)

【本件に関するお問い合わせ】
南九州大学 管理栄養学科 長友
TEL 0986-21-2111 (代表番号)

【発信元】
南九州大学 経営戦略課 (平日午前9時~午後5時)
★取材をご希望の方は、事前にお申し込みください。