

和食文化継承プログラム

～わさびを使ったレシピの考案～

甲南女子大学「濱口ゼミ」では、若い世代が和食を学び、実習などの体験を通じて和食の良さを実感し、和食を受け継ぐ意識・行動変容につなげることを目的に、「和食文化継承プログラム」を実践されています。

2月21日に、「和食文化継承プログラム」の活動の1つである「わさびを使ったレシピの考案」にかかる試食会が甲南女子大学で開催されましたので、当日の様子をご紹介します。



日本加工わさび協会 会長
カネク株式会社
代表取締役 岩田様

日本加工わさび協会 会長 岩田様も絶賛!! やみつきになる「わさび」レシピ🌟

今回の取組では「日本加工わさび協会」と連携し、日本原産の香辛料である「わさび」を若い世代に広めるため、「わさび」を使用したお料理とお菓子のレシピを考案されました。

「わさび」の特徴を活かしながら考案されたレシピはやみつきになるおいしさで、日本加工わさび協会長の岩田様も「非常に完成度が高く、スイーツもわさびに合っておいしく食べられる」と絶賛でした。

わさびを使ったレシピ

わさびが苦手な方もおいしく食べられるよう工夫されているので、ぜひ作ってみてください♡



【1班】

- ❖わさび味噌茶碗蒸し
- ❖2種類のわさび大学いも



【2班】

- ❖揚げないアジフライ
- ～わさびタルタルソースを添えて～
- ❖黒糖わさび蒸しパン



【3班】

- ❖わさびの風味香る
- タコと枝豆の炊き込みご飯
- ❖わさびみたらし団子

《上記レシピと関連記事の掲載先リンク》

■ 甲南女子大学生活環境学科
Instagram

<https://www.instagram.com/p/DDDz0CQy23t/>

■ 甲南女子大学 生活環境学科 ブログ

<https://www.konan-wu.ac.jp/nanjo/blog/nisshi/entry.php?unid=8c5f1c746adde3ab4aa70c12ce7ec4f7>



ぜひご覧ください♡