

きくらげ味噌のカレーナッツボウル



山本さんが考案した「きくらげ味噌のカレーナッツボウル」＝名古屋市瑞穂区で

名古屋市瑞穂区の名古屋女子大（4月から共学化し、名古屋葵大に改称）が、災害時の非常食や宇宙食を想定したレシピコンテストを実施した。新たな食の提案に力を入れる同大が幅広くアイデアを募り、研究につなげようと初

非常食・宇宙食レシピ最優秀

名古屋女子大がコンテスト

めて企画。最優秀賞には同市千種区の主婦山本由美さんの「きくらげ味噌のカレーナッツボウル」が選ばれた。「災害食・宇宙食開発プロジェクト」と題し、昨年12月から公募。骨の健康維持に欠かせないビタミンDを豊富に含んだ乾燥キクラゲと、発酵食品のみそのどちらか、または両方を使うことが条件で、県内外から141件のレシピが寄せられた。

世界的に活躍する山形県のイタリアンシェフ奥田政行さん、宇宙航空研究開発機構（JAXA）の研究に携わる同大健康科学部の片山直美教授らが審査。最優秀賞の山本さんのレシピは、ごまやナッツ類がふんだんに使われ、栄養バランスが優れている点や、宇宙でも食べやすいよう一口サイズにまとまっている点が高く評価された。9日には同大で入賞作3点の発表を兼ねた昼食会があり、関係者らがそれぞれのレシピを味わった。入賞作はJAXAに提案するほか、応募作をまとめたレシピ集の刊行を予定している。

（中川耕平）