



JUNIOR COLLEGE OF AIZU

会津大 研究室を歩く

34

小林未希ゼミ (短期大学部、給食経営管理学)

短期大学部食物栄養学科の小林未希講師は、県産食材を生かした料理や菓子を考案して、地域活性化や食品ロス削減を目指している。

米粉やそば粉を活用して地産地消を推進したい考えだ。米粉はア



フォークで米粉を使ったシフォンケーキの弾力を調べる学生たち

健康的レシピを考案

レルギーの原因物質が少なく、多くの人が安心して食べられるという。小林講師は「日本の食文化の中心にあるコメを使い、米どころ会津に貢献したい」と話す。ゼミの学生と米粉料理を考案して、コンクールにも参加している。

ソバの実の外側から取れる表面粉は麺にするとう食感が悪くなり、麺にするには不向きとされている。小林講師はゼミの学生と表面粉を活用したビスコッティを開発し、レシピを北塩原村の大塩高原手打ちそば伝承会に提供した。村内のパン店などが試作品の開発に取り組んでいる。

さらに、腸内環境を整える作用があるもち麦を効果的に摂取できる調理法を探っている。「脳と腸は互いに影響し合う。コロナ禍

キャンパス通信

▼紅翔奨学金寄付金のお願い
 学業努力の成果が顕著な学生に学業奨励資金として奨学金を給付することにより地域の将来を担う人材を育成するため、皆さまのご支援をお願いいたします。詳細は短期大学部ホームページをご覧ください。

でストレスがたまりやすいため、食事が「きれば」と意気込む。

小林 未希講師 38



当ゼミでは地域の方々の健康づくりを応援するメニュー開発や地域の特産物を生かした新たな料理や菓子を考案し、学生が「食」を通じて人と関わり、人や地域を支える喜びを感じられるような取り組みを目指しています。それらの学外活動を通してさまざまな「気持ち」を得、実践力を養うことを期待しています。

五十嵐 遥香さん 19



私は会津産コシヒカリを活用した米粉の普及活動に力を入れるなど食を通じて地域貢献を目指している小林ゼミに入りました。会津には誇れる食材が多くあります。オリジナルの米粉料理を考える際には地元の食材を生かした見た目からも楽しめるようなおいしい料理を作り、会津の良さを広めたいと考えています。