

宮城産の魚で介護食

名学芸大生2人 企業と協力、製品化

日進市の名古屋学芸大管理栄養学部二年の神村美帆さん(左)と河野呼春さん(右)が、東日本大震災で被災した宮城県内の企業と協力して、地元産の魚を使った介護食をのみ出し、森永乳業グループで製品化されることが決まった。二人は被災地支援の一助となることにも期待している。

(並木智子)

きっかけは、今年三日間の研修中、関係者の生(の)二人には専門分野をため、在学期間がより長い二人が担当する「サバの味噌煮」。いづれも軟らかいご飯の上にかけて食べてもらうタイプだ。

「復興支援インターン」に参加したこと。輩二人とともに、サンマを使ったレシピなど、同社での正式なプレゼンテーションを要望された。二品を発表した。ヤマトミの関係者や復興特別に水蒸ししてもらった。今後さらに改良を加え、森永乳業グループが二〇一六年度中の商品化を目指している。



正式なプレゼンテーションをする神村さん(左端)と河野さん(左から2人目)＝神奈川県内で



2人が提案した介護食

神村さんは「介護食の知識がないのでつまづくこともあったけど、こんなに早くいろいろなことが決まってびっくり」。河野さんは「金華サバの認知度も上げたい。介護食でどんなことに気を付けたらいいのか分からず大変だったけど、とても楽しみで話してこ

郎氏も出席した。

三品は「宮城のアナゴの卵とじ」と、地域のブランド「金華サバ」を使った「サバ団子の和風クリーム煮」。

「サバの味噌煮」。いづれも軟らかいご飯の上にかけて食べてもらうタイプだ。

アナゴはヤマトミの商品で、サバは同社で特別に水蒸ししてもらった。今後さらに改良を加え、森永乳業グループが二〇一六年度中の商品化を目指している。