



○久保田響, 柴崎菜々香, 後藤龍生, 奥村瑞紀, 前田耀一朗, 田中航, 田尻隼斗, 片山凌, 渡部沙織, Chalinee, 篠原涼乃 (宮崎大学農学部応用生物科学科)

グランメール宮崎とは…[grand mer] フランス語で大きな海+[mail] 英語で届ける = 宮崎の魅力的な海を知ってもらい、宮崎県産鰹を発信する。

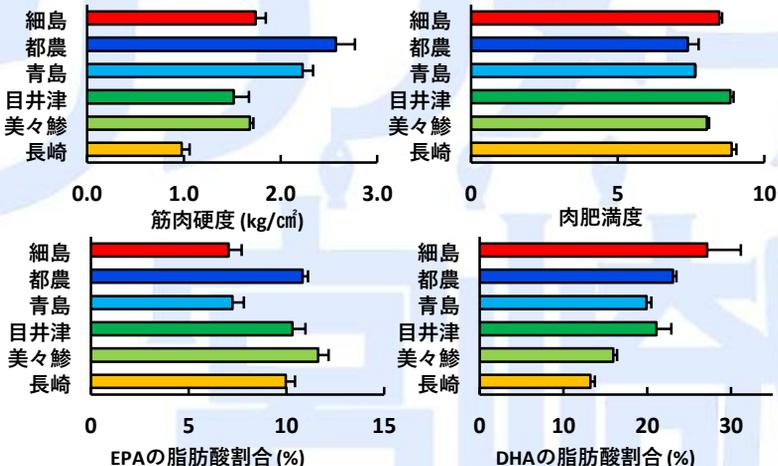
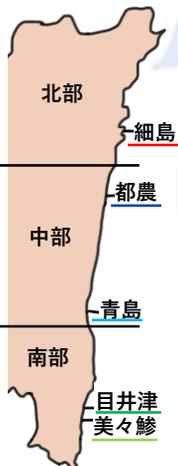
背景

応用生物科学科は「化学をツールに『生命・食料・環境』を科学する」というテーマを掲げており、私たち構成員は『食料』に着目した研究を行っている。宮崎県には都農町産の都農アジ、日南市南郷町目井津産の美々鰹、日向灘北浦特産の北浦灘アジなどいくつかの地名の付く鰹がいる。これらさまざまな地域の名をつく鰹をもつ県は数少ない。また、鰹は血中脂質低下作用や抗血栓作用の報告があるDHAやEPAを含み、魚介類

の摂取は動脈硬化症、心筋梗塞などの予防効果を示すと言われている。これらの背景から今回は宮崎県産鰹に着目し、これら地域別の鰹の味、機能性の面で違いがあるのかを調査及び食料を摂取する上で重要となる「加工」の科学の力を利用することで、新たなレシピを考案し、宮崎県産鰹に『味』と『機能性』の付加価値化を行い、宮崎県産鰹の魅力を発信すると共に、宮崎の海を盛り上げることを目的として活動を行った。

活動内容

2021.6.23 ★ 宮崎の5つの地域産の鰹と他県産鰹の筋肉硬度・肉肥満度・EPAとDHAの脂肪酸割合



平均値±標準誤差 (n=3)

宮崎県産鰹は5つの地域内で違いがあった。また他県産鰹(長崎)と比較して、肉肥満度はほぼ差がなかったが、筋肉硬度は硬く、DHAの割合が多いことがわかった。

加工品試作 宮崎県産鰹の味を味わう「鰹クレープ」



1. 小麦粉と牛乳と卵を混ぜ生地を作る。
2. クレープメーカーにて生地を焼く。
3. 宮崎県産鰹を一口大に切り、パン粉揚げにする。
4. クレープ生地に宮崎県産野菜と共に宮崎県産鰹のパン粉揚げを包む。
5. 完成。

タウン宮崎への掲載



SNSでの発信



100を超える投稿を行い、認知度を増進を狙った。

今後の予定

コロナ感染症緩和時に試作品の提供を行い、アンケート調査をする。加えて、発信する場についても増やしていく。

タウン宮崎9月号(鉦脈社)にて活動について取り上げられた。