



令和 2年 1月 16日

各報道機関 御中

宮崎大学企画総務部
総務広報課長

地域企業とのコラボレーション開発食品の『完成試食会』開催について

拝啓 時下ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

日頃より本学の教育・研究・社会貢献活動についてご理解とご協力を賜り厚く御礼申し上げます。

この度、地域資源創成学部食品科学研究所の活動の一環として宮崎県内の企業、野菜果実Labと連携して新たに開発した「きんかんタブレットチョコレート」の完成試食会を宮崎大学地域デザイン棟にて開催することになりましたので、お知らせいたします。

当該研究室では、日頃より『食の機能』をキーワードに教育研究活動を推進しております。この活動の一環として、地域資源である宮崎の食材の機能解析とその機能を生かした加工食品の開発に取り組んでいます。

本研究では、日本において骨粗しょう症の患者が年々増加していることを背景に、骨粗しょう症予防効果が期待される「β-クリプトキサンチン」を含むきんかんを用いて、健康に留意し罪悪感無く美味しく食べられる、ギルトフリースイーツの開発を目指し、この度「きんかんタブレットチョコレート」と「きんかんボーンクッキー」を開発しました。1月27日には、宮崎大学教職員、学生、その他一般の皆様を対象とし、『きんかん de ヘルスケア～完熟きんかん「たまたま」を使ったギルトフリースイーツ試食会～』を実施することとなりました。当日は、地域デザイン棟にて開発食品の完成試食会を行うと共に、完熟きんかん「たまたま」を使ったワークショップや、「たまたま」について知るコーナーを設け、多くの来場者に楽しくきんかんの魅力について知って頂くイベントを実施します。

つきましては、当日の大会の様子を取材していただき、記事として取り上げていただけたら幸いに存じます。何かとご多忙中かとは存じますが、宜しくお願い致します。

敬具

記

開催日時	令和2年 1月 27日 (月)
	・試食会 11:30 ～ 無くなり次第終了
	・ワークショップ 1回目:12:15～ / 2回目:12:30～
場 所	宮崎大学 木花キャンパス 地域デザイン棟
主 催	宮崎大学 地域資源創成学部 食品科学研究所
対 象	教職員、学生、その他一般
添付資料	ポスター1枚 概要書1枚

① 問い合わせ先

宮崎大学地域資源創成学部 (担当: 山崎有美)

E-mail: yamasakiy@cc.miyazaki-u.ac.jp

TEL: 0985-58-7468

不在時・当日連絡先: 080-4272-8693(山崎)

② 発信元

宮崎大学企画総務部総務広報課

TEL: 0985-58-7114

FAX: 0985-58-2818

【開発食品完成試食会 会場：宮崎大学地域デザイン棟】

宮崎大学 木花キャンパス 地域デザイン棟

〒889-2192

宮崎県宮崎市学園木花台西1丁目1番地

木花キャンパス

Kibana Campus



図1. 完成試食会会場 マップ



図2. 完成食品

概 要 書

行事名	<p>きんかん de ヘルスケア ～完熟きんかん「たまたま」を使ったギルトフリースイーツ試食会～</p>
日時・場所	<p>日時 : 令和2年1月27日(月) 11:30 ～〔なくなり次第終了〕 実施場所 : 宮崎大学 地域デザイン棟</p>
内容	<ul style="list-style-type: none"> ・開発食品、「きんかんタブレットチョコレート」の試食会 ・きんかんチョコレートフォンデュ ワークショップ
主催者	<p>宮崎大学 地域資源創成学部 食品科学研究室 野菜果実 Lab</p>
対象	<p>宮崎大学教職員、学生、その他一般</p>
当日のスケジュール (予定)	<p>11:30～ 試食会 (14時を目安になくなり次第終了) 12:15～ 1回目ワークショップ 12:30～ 2回目ワークショップ</p>
背景・目的	<p>近年、日本人が抱える健康問題の一つに、『骨粗しょう症』があります。『骨粗しょう症』は特に女性に多く、年齢を重ねるにつれて骨密度が低くなり骨折の危険性が高まる病気です。高齢者の場合、骨折は寝たきりといった、生活の質の低下にも繋がります。そうならないためにも、若いうちから骨粗しょう症予防を行う事が重要だと考えています。本研究室では、主に柑橘類に多いとされ骨粗しょう症予防の期待される機能性成分「β-クリプトキサンチン」に注目して研究を進めています。</p> <p>一方、宮崎県はきんかんの生産量第一位であり(全体の約70%を生産)、きんかんは宮崎の貴重な地域資源の一つです。きんかんは柑橘類の中でも皮を丸ごと食べる珍しい食品ですが、上述の機能性成分「β-クリプトキサンチン」は皮に多く含まれることが分かっており、骨粗しょう症予防食品として有効な食材です。本研究室では、宮崎の特産品である完熟きんかん「たまたま」を活用し、骨粗しょう症予防が期待できる加工品開発を最終目的として研究を進めています。</p> <p>この度、<u>開発第1号の加工品として、野菜果実 Lab 様にご協力いただき、「きんかんタブレットチョコレート」の開発を行いました。</u>この開発品は、2020年2月3日(月)より販売をする事が決定しております。今回のイベント(きんかん de ヘルスケア ～きんかんを使ったギルトフリースイーツ試食会～)では、開発した商品を試食していただき、今後の販売及び改良に繋げていきたいと考えています。また、当日は試食会だけでなく、野菜果実 Lab 様による完熟きんかん「たまたま」を使ったワークショップや、「たまたま」について知るコーナーを設け、多くの来場者に楽しくきんかんの魅力について知ってもらいたいと考えています。</p>
今後の展望	<p>今回、開発する「きんかんタブレットチョコレート」は、ギルトフリースイーツです。前述したように、きんかんには「β-クリプトキサンチン」が含まれています。「β-クリプトキサンチン」には、骨粗しょう症予防の他に、糖尿病改善や肥満予防などの効果も期待されています。そのため、普段、チョコレートを食べる際、カロリーなどが気になりますが、この「きんかんタブレットチョコレート」は、罪悪感なく健康に良い食品として食べてもらう「ヘルシースイーツ」として、消費者の方々にお届けすることを目指します。</p>

先着20名限定！
ワークショップ開催！



きんかんdeヘルスケア

～完熟きんかん「たまたま」を使った
ギルトフリースイーツ試食会～



参加費
無料

2020/1/27(月)

- ・ 試食会：11:30～14:00（無くなり次第終了）
- ・ ワークショップ

きんかんを使った簡単おしゃれなチョコ作りを開催します！

〔1回目〕12:15～12:25 〔2回目〕12:30～12:40

※ワークショップに関して、

参加希望者は下記QRコードよりお申し込み下さい。

【お問い合わせ先】

宮崎大学地域資源創成 食品科学研究室

E-mail foodsci.miyazaki.u@gmail.com

ワークショップ参加
お申し込みフォーム▶

