

～学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト～
食を通じて新たな地域活性化モデルの開発

岡山市の「学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト」参加団体の一つ、中国学園大学国際教養学部の学生が地元ホテルのシェフと連携し、久米南町産の「出荷できないキュウリ」を使ったレシピを開発しました。そのメニューの試食会を開催します。

1 日時

令和5年8月21日(月)13時30分～14時30分

2 場所

リゾートセンター治部邸(久米郡久米南町山手37)

3 内容

出荷できないきゅうりを使った料理の試食など

4 その他

- ・詳細は別紙にてご確認ください。
- ・中国学園大学国際教養学部の佐々木ゼミでは、2021年7月からYou Tubeチャンネル「岡山市魅力・不思議探検隊」を立ち上げ、岡山市をはじめ岡山県内の情報発信を行っています。

【問い合わせ先】

岡山市 政策企画課 藤田 直通086-803-1043 内線3584



中国学園大学・中国短期大学

送信元：中国学園大学 国際教養学部
〒701-0197 岡山市北区庭瀬83番地
TEL(086)293-1100(代) FAX(086)293-3993

令和5（2023）年8月9日

Press Release

大学担当記者 殿

産官学連携による食を通じて久米南町の地域活性化 ANAクラウンプラザホテル岡山の中野総料理長による試食会

本学国際教養学部の佐々木（公）ゼミでは、2023年6月より「令和5年度学生イノベーションチャレンジ推進プロジェクト」（岡山市）を活用し、「食を通じた新たな地域活性化モデルの開発ー岡山市と久米南町の架け橋にー」をテーマに産官学が連携して活動しています。

岡山県下最大級のキュウリの生産量を誇る久米南町では、曲がりや傷などを理由に出荷できないキュウリに課題があります。今回、地域の課題解決を研究する佐々木（公）ゼミの呼びかけに応え、ANAクラウンプラザホテル岡山（岡山市）の中野総料理長を中心に、この出荷できないキュウリを使ったレシピ（パスタソース・冷製スープなど、暑い夏にピッタリな爽やかな味わい）を開発しました。

今回、このレシピの公開と関係者への試食会を開催いたします。

お忙しいと思いますが、ぜひ取材いただければ幸いです。

【産官学連携による食を通じて新たな地域活性化モデル】

- 産（ANAクラウンプラザホテル岡山）：キュウリを使ったレシピ開発
- 官（久米南町役場）：久米南町の農家との調整
- 学（中国学園大学）：野菜収穫と開発されたレシピの訴求（YouTube等）

学生たちは、8月18日（金）～22日（火）の期間中に久米南町に宿泊し、地元住民・農家と交流を深めつつ、野菜収穫のサポートを行いながら開発したレシピをSNSや販促物制作を通して情報発信を行います。

- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | 日 | 時 | 令和5年8月21日（月）13:30から14:30まで |
| 2 | 場 | 所 | リゾートセンター治部邸（久米郡久米南町山手37） |
| 3 | 参 | 加 | 者 約20名
ANAクラウンプラザホテル岡山 中野総料理長他
久米南町 片山町長他
中国学園大学国際教養学部 教授 佐々木（公）、学生4名 |
| 4 | 内 | 容 | 取組みの経緯説明、
出荷できないキュウリを使った料理の試食など |

本件に関するお問い合わせ先

【担当者】佐々木 公之（国際教養学部）

【TEL】090-8999-8859

【FAX】086-293-2941

【e-mail】ksasaki@g.cjc.ac.jp