

南九州大学 2024 年度公開講座 第一弾

宮崎県産カツオを美味しく食べて、ヘルシーに!

～学生考案のカツオ料理ランチを楽しもう～

南九州大学(学長 中瀬 昌之)は、宮崎県産カツオの消費拡大のため、2021 年度から日本農業遺産「日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会」と「宮崎のさかなビジネス拡大協議会」と産官学連携事業に取り組んでまいりました。本事業の一環として、宮崎県産カツオの消費拡大を目的に学生が考案したレシピ集を活用し、旬のカツオを味わう市民公開講座を下記の通り開催いたします。

つきましては、事前のお知らせと、当日の様子もぜひ取材していただきますよう、よろしくお願いいたします。

記

日時 2024年5月18日(土) 正午～午後1時半
場所 宮崎観光ホテル レストラン「食彩健美 一木一草」
〒880-8512 宮崎市松山1丁目1の1
備考 参加費1人1,000円。定員25人(先着順)

■ポイント

- ・宮崎県は、近海かつお一本釣りの水揚げ高が29年連続(2022年度時点)で日本一です。一方、2023年総務省家計調査報告では、都道府県庁所在地別のカツオ購入金額は、宮崎市が10位(2109円)となっており、消費拡大は大きな課題となっています。
- ・南九州大学は、2021年度から「日南かつお一本釣り漁業保全推進協議会」、「宮崎のさかなビジネス拡大協議会」と連携し、管理栄養学科の学生によるカツオを使ったレシピ集開発や、レシピの商品化(イオン九州で期間限定販売)などに取り組んできました。今回の講座では、3年間の取り組み発表のほか、美容や健康にうれしいカツオの栄養素の解説やレシピ制作秘話などもお伝えします。
- ・「日南かつお一本釣り漁業」は2021年2月に農林水産省の日本農業遺産に認定されています。



公開講座を受講希望の方は、南九州大学公開講座 ホームページの申込みフォームから登録してください。申込みは受付順です。定員に達し次第締め切ります。インターネットがご利用いただけない場合は、お電話でもお申し込みを受け付けます。

南九州大学 公開講座

【本件に関するお問い合わせ】

南九州学園 企画制作課

〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2 (平日午前10時～午後4時)

TEL:0985-83-3444、Email:koho@nankyudai.ac.jp

