

東洋大学現代社会総合研究所では、富山県魚津市の特産品「ホタルイカ」を使ったレシピの提案を学生参加型地方創生プロジェクトとして実施しました。公募期間は2021年6月20日から7月15日までで、24名のエントリーがありました。(26作品)

1次審査は、東洋大学から3名の教員、魚津市担当部署職員3名で行われ5名の作品(レシピ)が選抜されました。コロナの感染者数が増加した関係で最終審査が延期となっておりましたが、2021年9月23日15時から、魚津市で実施されました。最終審査は3名の審査委員(魚津市長、魚津漁業協同組合専務理事、魚津飲食業組合長)による試食会形式(写真)で実施されました。

最優秀賞は、東洋大学経済学部総合政策学科2年、佐々木真太郎さん(澁澤ゼミ)の「ホタルイカの春巻き」になり商品化が決定しました!(写真)魚津市の魚津丸食堂で提供されま

す。優秀賞は、飯野健人(総合政策2年)の「ピリ辛・ホタルイカ炒飯」・三ツ石純奈(総合政策2年)「ホタルイカの海鮮チジミ」となりました。(写真)

次点は関口佳輝(総合政策3年)「ホタルイカと大葉のオイルパスタ」、三須菜々海(総合政策3年)「ホタルイカソース・ペースト」でした。いずれも大変な力作揃いで、僅差での結果となりました。

コロナ感染という未曾有の危機は、大学生の学業や様々な活動に多くの悪影響を与えていますが、その中でもリモートで上記のプロジェクトが無事に行われました。こうした時代、大学にとって大学生の参加機会を作り、地域との繋がりを作ることは極めて重要なことです。

文責：東洋大学経済学部総合政策学科 教授 澁澤健太郎

(最終審査の様子)



最優秀賞 (ホタルイカの春巻き) 佐々木真太郎



優秀賞 (ホタルイカの炒飯) 飯野健人



(ホタルイカの海鮮チジミ) 三ツ石純奈

