

現代社会総合研究所

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



東洋大学連携事業ホタルイカレシピコンクール最終選考会（9月22日（水）開催）

【新聞報道まとめ】

9月23日（木） 北日本新聞



佐々木さん「春巻き」最優秀

市・東洋大企画
ホタルイカ料理
魚津丸食堂 提供

魚津 魚津市が東洋大と企画した「ホタルイカレシピコンクール」の最終選考会が22日、同市港町の魚津漁協直営「魚津丸食堂」で開かれ、同大2年の佐々木真太郎さんが考案した「ホタルイカの春巻き」が最優秀賞に選ばれた。レシピは商品化され、本年度中に同食堂の期間限定メニューとして提供する。

【Webに写真3枚】
魚津市は昨年度から地方創生提案事業の一環で、同大経済学部の濹澤健太郎教授と連携している。本年度は、学生から市特産ホタルイカ料理5品を試食する村椿市長（中央）ら審査員

タルイカを使った創作料理を募集。26案が寄せられ、同大教員や市職員が1次書類審査を行った。

最終選考会では最優秀賞に輝いた春巻きをはじめ、1次審査を通過した「ピリ辛・ホタルイカ炒飯」「ホタルイカソースペースト」「ホタルイカと大葉のオイルパスタ」「ホタルイカの海鮮チヂミ」が並んだ。

村椿市長や浜住博之魚津漁協専務理事、早川隆幸魚津飲食業組合長の審査員3人が試食。濹澤教授や学生がリモート参加で見守る中、味や見栄え、獨創性、普及性などを評価した。

全会一致で最優秀賞に選出した春巻きは、ゆでたホタルイカを丸ごと包んだ一品で、市長は「洗練された味で食感が良かった」と講評した。

▽優秀賞「海鮮チヂミ（三ツ石純彦）、炒飯（飯野健人）」

9月23日（木） 富山新聞

東洋大生がメニュー
魚津 ホタルイカレシピ選考



ホタルイカを活用したメニューを試食する審査員 魚津市内の飲食店

魚津市と東洋大のホタルイカレシピコンクール最終選考会が22日、同市の魚津丸食堂で開かれた。

市と東洋大の連携では昨年度、学生が魚津へのUターン施策などを提案。今年度は、市の特産品を使った創作レシピのコンクールを企画した。学生が考案した26品のうち、1次審査を通過した「ピリ辛・ホタルイカチャーハン」「ホタルイカソースペースト」「ホタルイカと大葉のオイルパスタ」「ホタルイカの海鮮チヂミ」「ホタルイカの春巻き」が並んだ。

審査員は村椿市長、魚津市長、濱住博之魚津漁協専務理事、早川隆幸魚津飲食業組合長が務め、東洋大の関係者がリモートで見守る中、各メニューを食べて味や見栄え、獨創性を評価した。3人は「甲乙付けがたい」と悩みながら、最優秀賞に春巻き、優秀賞にチャーハンとチヂミを選んだ。

春巻きは商品化され、期間限定メニューとして魚津丸食堂で提供される。