

マイナビ進学×短期大学の産学連携プロジェクト「三短大カレー部頂上決戦」の審査・監修に協力！

“カレーでおいしく食品ロス削減”をテーマにしたレシピコンテスト 「三短大カレー部頂上決戦」の優勝レシピが決定

 ～マイナビ進学の特設サイト (<https://tandai-project-curry.jp>) にて、頂上決戦動画や3校のレシピを公開～


ハウス食品株式会社が審査・監修の協力を行った、株式会社マイナビが運営する『マイナビ進学』主催の産学連携プロジェクト「三短大カレー部頂上決戦」が、3月6日（土）に開催されました。激戦の末、優勝は、愛国学園短期大学「ムダなしカレー ～地産地消を考える～」に決定しました。冷蔵庫によく眠りがちなジャムを隠し味にした“まるやかなコク”が楽しめる味わい、捨ててしまう野菜の部位（根・皮・葉）で作られた“福神漬け”の絶妙なアクセント、さらに地域の社会問題を捉えた点などが高く評価されました。

「三短大カレー部頂上決戦」は、栄養士養成課程を保有する都内3短期大学（愛国学園短期大学/ 戸板女子短期大学/ 新渡戸文化短期大学）が、“カレーでおいしく食品ロスを減らそう”をテーマに、創作メニューを考案するレシピコンテスト。今回、各短大内での熾烈な予選を勝ち抜いた上位1チームが代表で参戦し、頂上決戦で火花を散らしました。

マイナビ進学の特設サイト (<https://tandai-project-curry.jp>) では、頂上決戦の様子を動画で紹介するほか、決勝に残った“3校の代表レシピ”を公開します。

優勝チーム：愛国学園短期大学



「ムダなしカレー ～地産地消を考える～」 (写真トップ右)

新型コロナウイルスによって、学校給食で使用していた江戸川区特産の小松菜が大量に余ってしまったという話を聞き、地産地消に貢献できるカレーを考案！また、野菜の皮や根っこなど廃棄されがちな部分に着目した福神漬けやジャムを使うことで子供からお年寄りまで楽しめる味を追求、食品は全て使えるということをカレーを通して発信します。

戸板女子短期大学「みかんのフルーティーカレー」



お歳暮でもらったみかんがすぐに傷んでしまったことがきっかけで「食品ロス」に注目！甘い果肉部分だけではなく、廃棄されがちな、みかんの皮も惜しみなくまるごと使うことで、栄養素もきちんと考慮されたフルーティーなカレーに。小さい子でも食べやすい、カレーをお届けします。

新渡戸文化短期大学「Happiness beauty キーマカレー」



普段、捨ててしまう大根の葉っぱをメインとしたカレーを考案。ただ美味しいだけでなく、カロリーオフ&女性ホルモンの活性化による肌ツヤ効果も期待できる豆腐も合わせて使うことで、女性に嬉しい仕上がりによまた、冷蔵庫で余りがちな食材（卵やチーズ）をハッピーに食べられる工夫を凝らすなど、オリジナリティを発揮したレシピが誕生しました。 ※コンセプト表現に関しては、個人の感想です。