BUNRI'S 西武医専

西武学園医学技術専門学校 発信 地産地消の取り組み

里芋チーズライスバーガー考案者の西武学園医学技術専門学校1年中尾幸子さんにインタビューしました！！

BUNRI'S 西武学園

Q．里芋チーズライスバーガーはどうやって考案されたのでしょうか？

きっかけは、学校の先生からお話をいただいたことです。入学後すぐだったこともあり「レシピ開発だなんて難易度が高い！」と思いましたが、それと同時に「難易度が高いからこそ、攻略したい！」と強く思いました。

レシピを考えるにあたって、まず考えたのが「里芋は絶対使いたい！」ということ。所沢には里芋畑がたくさんありますが、里芋の親芋は捨てられてしまうことが多いと聞きました。それに、里芋は無味無臭だからこそ味をいろいろと入れられるので、工夫次第だなと思ったんです。ちょうど当時流行っていたホットサンド機が手元にあったので、そこからライスバーガーの案が閃きました。

学校の実習でも、食品ロスを抑えるというテーマで人参の皮を使った料理を作っていて、ライスバーガーのライスは、人参のバターライスにしました。「里芋ライスバーガーを若い人たちに食べて欲しい」という思いから、若い人たちにも満足してもらえるようにコクを出すのが苦労しました。クリームチーズだけではちょっと物足りなくて、卵を入れよう！などと試行錯誤しました。

Q．地産地消をどう考えていますか？

幼いころ、所沢の農作物が風評被害に遭い、農家の皆さんが辛い思いをしていたという姿を覚えています。そうしたこともあって、所沢の農業を応援したいという気持ちが強くあります。

コロナ禍にあって、社会的にも外食や中食だけでなく、家庭でちゃんと食事を作ろうという考えが増えているように感じます。そうした社会の変化の中で、一人ひとりが、身近な地域の農業を守りつつ「美味しいものを食べたい」という変わらない思いが叶えられたら良いなと思います。

JIGONA cafe里芋ライスバーガー試作

西武学園医学技術専門学校学生さんとの商品開発打ち合わせ風景

地産地消 旬な食材を、所沢の畑から

COOK! ONE'S DREAMS

西武学園医学技術専門学校 栄養士科と所沢市の産学連携企画

「地産地消レシピ編」で所沢街づくり共同事業体「YOT-TOKO」に学生考案公安レシピインタビュー記事が掲載されました。

【以下本文抜粋】所沢市では、地産地消を推進する取り組みの一環で、西武学園医学技術専門学校の協力を得て平成 22 年度から作成しています。今回は、1 日のスタートにぴったりの「朝ごはんレシピ」とお昼が楽しみになる「お弁当レシピ」が登場。レシピ集は、市農業振興課窓口や各まちづくりセンター、YOT-TOKO 等で入手できます。または右の QR からダウンロードできます。

https://www.city.tokorozawa.saitama.jp/kurashi/shigotojyoho/nogyo/shimin/chisanchisyouresipi.html

「里芋チーズライスバーガー」を考案

西武学園医学技術専門学校1年中尾幸子さんが地産地消レシピとして「里芋チーズライスバーガー」を考案しました。そのレシピを元にOECマルシェの澁谷さんが所沢市観光情報・物産館内のJIGONA Cafeでの提供メニューとして、アレンジを加え「ALL所沢ライスバーガー」として商品化しました。

西武学園医学技術専門学校
中尾 幸子さん

OECマルシェ
澁谷 正則さん

食品ロスも減少します

にんじんは皮ごと使用するので、栄養価はそのまま！

西武学園医学技術専門学校

西武学園医学技術専門学校（せいぶがくえんいがくぎじゅつせんもんがっこう）は、衛生・健康・医療の分野の分野の教育を目的とし1966年に設立された学校法人です。

西武学園ホームページ

https://www.seibugakuen.ac.jp/