

2024年11月20日配信【No.41】 &lt;&lt;配信枚数 2枚&gt;&gt;

## 【官学連携】特産品化による枚方市の知名度向上 11月30日、「第42回枚方市農業まつり」で エディブルフラワーを使用した水まんじゅうを150個限定配布

摂南大学（学長：久保康之）農学部食品栄養学科栄養教育研究室の学生（指導教員：今城安喜子講師）は、大阪工業大学情報科学部ネットワークデザイン学科の学生と連携し、枚方市をエディブルフラワー（食べられる花）の街として活性化させることを目指した取り組みを進めています。11月30日に開催される「第42回枚方市農業まつり」では、その一環として、学生が開発したエディブルフラワーを使用した水まんじゅうを150個限定で配布します。

### 【本件のポイント】

- 今年で3年目を迎えた、摂南大学農学部食品栄養学科と大阪工業大学情報科学部ネットワークデザイン学科による連携事業
- 枚方市をエディブルフラワーの街として活性化し、エディブルフラワーを日常的に楽しむ新たな食文化を創造
- 摂南大学がエディブルフラワーを用いた料理レシピを考案、大阪工業大学がIoTを活用したエディブルフラワーの自動の栽培キットを開発



水まんじゅうの試作会の様子

### ■第42回枚方市農業まつり開催概要

開催日時：2024年11月30日（土）9：30～12：30 ※雨天決行

開催場所：ニッペパーク岡東中央（大阪府枚方市岡東町7）

URL：<https://www.city.hirakata.osaka.jp/0000032995.html>

## ■エディブルフラワー特産品化の背景

枚方市を活性化させたいという強い思いから、本プロジェクトを開始しました。枚方市には、豊かな自然と歴史・文化があります。学生は近年エディブルフラワーがケーキやスイーツに使われ、SNS映えで人気が出ている一方で、同市は菊人形を通じた伝統工芸が根付いていることから「花」との関わりが深いという点に着目しました。エディブルフラワーは、食用花とも呼ばれ、彩り豊かで見た目にも美しく栄養価も高い食材です。しかし、日常の食卓に上る機会は少なく、一般的にはあまり知られていません。学生は、エディブルフラワーを枚方市の特産品として確立させることができれば、市の知名度向上に貢献できると考えました。エディブルフラワーを日常的に楽しむ食文化を創造することで、地域活性化につなげたいという思いで活動しています。

本プロジェクトでは、大阪工業大学情報科学部ネットワークデザイン学科の学生と連携し、IoTを活用したエディブルフラワーの自動栽培キット（自動栽培システム）の開発に取り組んでいます。栽培キットは年々進化しており、エディブルフラワーという共通キーワードを基に両大学の専門性を生かし、2022年はアイシングクッキー、2023年にはチョコブラウニーと、料理レシピの幅を広げています。

将来は、枚方市内小中学校の給食にもエディブルフラワーを活用してもらい、食育の推進にもつなげたいと考えています。



昨年度のエディブルフラワーのスイーツの試作会の様子

## ■摂南大学農学部食品栄養学科 学生のコメント

昨年の農業まつり参加経験から、エディブルフラワーの魅力について、来場者により丁寧に説明できるようになりたいと考え、今年は活動頻度を増やしエディブルフラワーへの理解を深めました。また、前は来場者の多くが高齢者だったこともあり、今回は幅広い年齢層に楽しんでもらえるよう、水まんじゅうを企画しました。

大阪工業大学の学生との連携も3年目となりました。専攻分野は異なりますが、「エディブルフラワーを枚方市の特産物に」という目標は同じです。お互いに刺激を受けながら、開発とレシピ考案を進められることをうれしく思っています。

## ■摂南大学農学部食品栄養学科 今城安喜子講師のコメント

食品栄養学科の学生は、やがて管理栄養士や栄養教諭など、食のプロフェッショナルとなります。どんな仕事に就くとしても、自分たちで考え、行動し、それが社会貢献につながったと実感できれば、学生一人一人の大きな強みになると思います。

何よりも、学生同士のリモート会議や試作時の意見交換の様子を見ていると、まるで種を蒔き、芽を出し、成長していく花のようです。きっと、これから美しい花を咲かせてくれるでしょう。