



栄養・子ども学部 健康栄養学科

講師 **長岡 純子** Nagaoka Junko

専門・活動分野 **給食経営管理、大量調理、商品開発**

最新の研究内容

テーマ：大量調理における大豆ミートの活用

研究/活動紹介

背景

大豆ミートは脱脂大豆を主原料として製造される大豆加工品であり、栄養面や環境面において優れる植物性代替肉として近年注目を集めています。市場に流通している大豆ミート製品には、ミンチタイプ、フィレタイプ、スライスタイプ、ブロックタイプなど多様な形状があり、用途に応じて使い分けることで幅広い献立への応用が可能です。

一方で、大豆ミートは喫食機会が限られており、一般家庭への普及は十分とはいえません。大量調理施設の献立に取り入れることにより、喫食経験を提供し、認知度向上につながると考えられます。

目的

大量調理に適した大豆ミート献立を検討し、喫食経験の提供を通じて、大豆ミートの認知度向上および普及促進を図ることを目的とします。

成果・効果や展望

県内食品企業が製造する大豆ミート製品を使用した献立を立案し、県内弁当企業とのコラボレーションによる商品開発に活用しました。その結果、令和6年度に1種類、令和7年度に2種類の大豆ミート活用弁当が事業所向けに販売されました。

これらの取組により、大量調理における大豆ミートの活用の幅が拡大し、喫食経験の提供を通じた認知度向上および普及促進が期待されます。



<学生によるコラボ弁当提案の様子>



<大豆ミート活用弁当（株式会社すみよしの共同開発）>

産学連携/地域貢献へのアピールポイント、相談可能事項

- ・大豆ミートなどの食品素材の活用
- ・地域食材のPR
- ・献立立案、レシピ・商品開発
- ・栄養バランスの調節
- ・大量調理への対応

上記に関する産学連携や地域貢献に取り組めます。

学会・経歴

・2020年4月～現職（担当科目：**給食経営管理論**）

<お問合せ窓口>

仁愛大学 地域共創センター TEL 0778-43-6576 e-mail collabo@jindai.ac.jp