

釣リエサの定番「オキアミ」が、食糧危機を救う栄養満点なグルメに！？

食糧危機解決の研究として「オキアミ」料理を 都内4店舗にてメニュー化

～アンチエイジング、疲労回復にも期待できる高栄養食材～

文京学院大学（学長：櫻井隆）は、本学外国語学部渡部吉昭准教授が指導するゼミナールの3年生7名が「食糧危機の解決策としてのオキアミ活用」を研究テーマに、オキアミの未利用資源としての有用性を実証し、食用として認知向上させるため、実店舗でのメニュー化を実施したことをお知らせいたします。学生によるユニークなアイデアで釣リエサとして知られるオキアミを栄養満点なグルメにするために、学生と飲食店が共同でオキアミメニューを考案しました。

活動の背景

渡部ゼミナールの3年生7名は、食料として利用可能な資源が著しく不足、社会的な混乱を招くとして危惧されている「食糧危機」の問題について、その「解決」を目的とした研究に着手しました。新たな未利用資源として昆虫やクロレラ等を比較・検討した際、食糧危機における未利用資源を決定する条件として【1. 資源量が豊富である、2. 安価である、3. 栄養価が高い】という3つの条件を満たしている必要があると考え、これらの条件を満たし、且つ海洋国家である日本の学生という特色を活かした活動として、海洋資源であるオキアミに着目しました。

一般的には釣リエサとして知られているオキアミですが、その資源量の多さや、まだ多用されていない資源ということから、各国で食用化の研究が進んでおり、かねてより注目されてきた栄養価の高い食材です。オメガ3系脂肪酸を含み、オキアミから抽出されるクリルオイルはサプリメントなどにも使用されている他、アスタキサンチンが含まれることで抗酸化作用があるため、アンチエイジングや疲労回復、眼精疲労の改善にも役立つとされている魅力的な食材です。しかし、オキアミを食材として認知している人は多くなく、宝の持ち腐れとなっているのが現状でした。

そこで、この栄養価の高いオキアミを「食用」として認知向上させるため、学生は「食糧危機の解決策としてのオキアミ活用」をテーマに研究活動に取り組みました。活動の中で、岩手県にあるオキアミの加工会社やオキアミを活用している飲食店（主に都内）などの数多くの企業や大学研究者への訪問インタビューを基に、オキアミの未利用資源としての有用性を実証し、食用として認知向上させるため、今回文京区内の実店舗でのメニュー開発とメニュー化を実施しました。

食糧危機の解決策としてのオキアミメニュー化について

2019年9月2日～9月15日の期間、文京区根津駅近郊の「日本酒バル&カフェ 坂ノ下ノオリゼ 根津」と、同じく根津駅にほど近いイタリアンレストラン「Ciao!! centro」の2店舗にご協力いただき、岩手県のオキアミを活用したオリジナルメニューが提供されました。

「坂ノ下ノオリゼ 根津」では、いも餅のバター風味とオキアミの香ばしさが絶妙にマッチする「オキアミ×いも餅」と、おつまみとしても楽しめる「オキアミ×焼きビーフン」の2品をメニュー化しました。そして、「Ciao!! centro」では、オキアミをふんだんに盛った栄養たっぷりの「パワーサラダ」をメニュー化しました。「Ciao!! centro」では6日間で11皿の注文があり、実際にお客様の反応も良く、初めて食べた方からも「もりもり食べられるね」など嬉しいお言葉をいただき、飲食店からは「メニューの継続化を検討します」等の声を頂きました。

また、2019年9月2日～9月8日の期間は、文京区小石川の「ベトナムBistro Vang field」で「ポップサオ」がメニュー化され、2019年9月2日からは文京区向丘の「表参道生春巻倶楽部」で「麻婆豆腐ライス」がメニュー化されており、現状においても継続的なメニューとなっています。



「オキアミ×いも餅」
(坂ノ下ノオリエ提供)



「オキアミ×焼きビーフン」
(坂ノ下ノオリエ提供)



「パワーサラダ」
(Ciao!! centro 提供)



「パップサオ」
(ベトナム Bistro Vang field 提供)



「麻婆豆腐ライス」
(表参道生春巻倶楽部提供)

今後「食糧危機の解決策としてのオキアミ活用」というテーマを深掘りし、オキアミ加工会社をはじめとする関係各者へのヒアリングやアンケート調査を通して、オキアミの可能性を見極めると同時に、問題解決型のアクティブ・ラーニングを採用するゼミ活動を通して、社会人基礎力の向上を図ってまいります。

<外国語学部 渡部ゼミナールについて>

渡部ゼミでは、経営戦略の立案をゼミ活動において疑似体験するべく、「課題解決」に焦点をあて、どのような思考プロセスや分析作業が有効かを議論し、担当教員の長年のグローバル企業における実務経験（米国系経営コンサルティング会社等）も活用しながら、「社会人基礎力」を養成します。ゼミ生によるチーム活動の場として、マーケティング的・事業戦略的思考が重要となる外部機関が主催する英語もしくは日本語でのプレゼンテーション大会に参加しています。

<文京学院大学について>

1924年、創立者島田依史子が島田裁縫伝習所を文京区に開設。建学の精神「自立と共生」のもと、先進的な教育環境を整備し、現在は、東京都文京区、埼玉県ふじみ野市にキャンパスを置いています。外国語学部、経営学部、人間学部、保健医療技術学部、大学院に約5,000人の学生が在籍する総合大学です。学問に加え、留学や資格取得、インターンシップなど学生の社会人基礎力を高める多彩な教育を地域と連携しながら実践しています。