

# プロジェクト 「ふくふくしめじを活用したレシピ開発」

事業実施主体 福島県産食品研究会

事業実施構成員 会津大学短期大学部 食物栄養学科（学科2年次学生）

遠藤 大輝（研究会代表）、斎藤 太旺（同副代表）、鈴木 レイン（同会計）、  
近藤 千尋、澤口 綾乃、長峰 楓華、南幅 蘭、山口 綾音

事業実施補佐・指導 准教授 武井 利之

## 【事業目的】

福島県独自のきのこであるふくふくしめじを活用したパスタ等、イタリア料理のレシピを考案する。

## 【事業内容】

- ・イタリア料理の講師から指導を受け、パスタ料理等の基本を習得する。
- ・ふくふくしめじ栽培農園の現地調査を行い、栽培現場の見学、栽培者からの聞き取り等を行う。
- ・ふくふくしめじを使用したパスタの試作・試食を繰り返し、レシピを考案する。
- ・活動および考案したメニュー等を大学のホームページで公開して情報発信を行う。

## 【事業成果】

### 1. 概要

福島県におけるキノコ類の栽培・生産・利用について学生が理解し、外部事業者との連携による体験プログラムを実施することで、キノコ類の将来的な活用と普及に貢献できる人材の育成につながった。今後、大学ホームページを利用して広く発信する予定である。

### 2. 活動報告例



#### 下郷町林業振興協議会

#### ふくふくしめじ水耕栽培ハウス見学

佐藤 稔氏から栽培するうえでの注意点や工夫点について説明を受けた。

疑問に思ったことを質問して、栽培に関する具体的なことを知ることができた。  
（福島県南会津農林事務所森林林業部 主査・山田 誠様が同行）

### ふくふくしめじを活用した2種類のパスタ



タリアテッレ



パッパルデッレ



試作時の様子

### イタリア料理研究家 渡辺真夏講師に教えていただいたレシピをもとに試作

試食を繰り返し行い、その都度、風味、見た目について感想、意見を出し合い、改善点を明確にしてメニューを完成させた。

**タリアテッレ** : アレンジとしてパスタの上に相馬の生青さのオリーブオイル漬けをトッピングとして加えた。

**パッパルデッレ** : アレンジとしてムカゴのオリーブオイル炒めをトッピングとして加えた。