

2021年（令和3年）4月1日

◆取材のためのお問い合わせ先◆

広島文化学園短期大学

食物栄養学科 担当：江坂美佐子

電話：082-239-5171(代)

Mail:esaka@hbg.ac.jp

## 学生が地元食材でレシピ開発。 冊子「祇園パセリのおいしいレシピ」にまとめました

広島文化学園短期大学食物栄養学科（本部広島市安佐南区）は、2009（平成21）年度から、「地産地消」をテーマに学生が卒業研究で「祇園パセリのレシピ開発」に取り組んでいます。商品化された「祇園パセリ餃子」をはじめ、かき揚げ、春巻き、シュークリームなど次々と考案しています。

この度、料理の添え物ではなく主役となる、祇園パセリのおいしさをもっと広めたいと思い、学生たちが考えたレシピの中から10のレシピを冊子にまとめました。

### 【本件のポイント】

- 研究活動と地域貢献の一環で、「地産地消」をテーマに学生が卒業研究で「祇園パセリのレシピ開発」
- 学生たちが考えたレシピの中から10のレシピを冊子にまとめた

### 【冊子の概要】

- 1 規格 A5判16ページ。中綴じ
- 2 内容 祇園パセリの紹介  
レシピ  
ご飯もの  
パセリのガパオライス風、パセリとチーズのチヂミ  
おかず  
パセリたっぷり餃子、パセリとチーズの春巻き、  
パセリとコーンのかき揚げ、パセリのごま和え、  
パセリとツナのサラダ、パセリのソテー  
スイーツ  
パセリのチーズクラッカー、パセリのシュークリーム  
祇園パセリのおいしさを届ける取り組み
- 3 配布 区内の公民館や県内高等学校に配布するほかHP掲載



### 祇園パセリの おいしいレシピ

HBG 広島文化学園短期大学  
食物栄養学科



### 【祇園パセリ】

食感がやわらかく、苦みが少ないのが特徴。広島市安佐南区祇園地区で、1950年頃からパセリの栽培が始まった。種は、各農家が自家採取し代々引き継いだもので、流通はしていない。30戸の農家が出荷している。