

プレスリリース

2024年（令和6年）9月26日午後2時

河南記者クラブ 会員各位

関西国際空港記者会 会員各位

大阪科学・大学記者クラブ 会員各位

旬を迎える泉州きくなを健康的に！
官学連携による おいしい減塩レシピの開発
ホームページ等で公開・イベントで配布

おおさか環農水研と大阪成蹊大学は共同で減塩プロジェクトに取り組み、このたび、泉州きくな（春菊）を使った減塩レシピ【食塩相当量1品0.5g未満】を開発しました。これから旬を迎えるきくなは、大阪府が出荷量全国1位を誇る農産物。その豊かな風味は、通常より料理の塩分を減らすのにピッタリです。

レシピと料理動画はおおさか環農水研及び大阪成蹊大学のホームページやクックパッド、YouTubeで本日からご覧いただけます。レシピは、9月28日（土曜日）、29日（日曜日）に開催される「みなみフェス2024」の大阪府等の泉州きくなPRブースで配布するほか、泉州地域のJA直売所でも配架します。

日本人の食塩過剰摂取は最も重要な栄養課題のひとつ。高血圧予防のため、食塩相当量の摂取は6.0g/日未満が推奨されています。泉州きくなでおいしく減塩したレシピをぜひお試しください。

▼新たに公開する「泉州きくなの減塩レシピ」（レシピ考案：大阪成蹊大学学生）

＜おだし香る泉州きくなのお吸い物＞

＜鮭のムニエル 泉州きくなジェノベーゼ＞



お吸い物は、第6回S-1g（IS・W・グループ）大会 おいしい減塩レシピコンテストで国循環の銅賞を受賞しました。



＜泉州きくな＞
関西では「しゅんぎく」を「きくな」と呼びます。府内では主に泉州地域で栽培されています。茎まで柔らかく、あくも少なくお鍋やおひたしはもちろんサラダにしても楽しめます。

■ 地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所 食と農の研究部 食品グループ

農林水産物や加工食品等の高品質化や保存性に関する研究開発を行っています。また、府から「大阪産（もん）農山漁村発イノベーションサポートセンター」の運営業務委託を受け、地域資源を活かした経営改善に取り組む農林漁業者等を支援しています。

中小企業や農林漁業者の皆様が新たな食品を開発・改良するときにはお気軽にご連絡ください。技術相談を始めとして、分析機器・調理加工機器の利用、共同研究開発等、多様な制度で皆様の取り組みを支援します。

■ 大阪成蹊大学 経営学部 経営学科 食ビジネスコース

経営学、食科学、情報学の3領域からなる文理融合のカリキュラムにより、「食」のマネジメント力を養い、食品・飲料メーカー、百貨店、外食・中食産業や食品流通業、商社、農業法人など食関連のさまざまな分野で活躍できる人材を育成しています。

レシピ掲載ページ			
	環農水研 HP レシピページ https://www.knsk-osaka.jp/recipe		大阪成蹊大学 HP https://univ.osaka-seikei.jp
クックパッド（環農水研 @cook_40328342）			
	減塩!おだし香る 泉州きくなのお吸い物 https://cookpad.com/jp/recipes/23957170		減塩!鮭のムニエル 泉州きくなジェノベーゼ https://cookpad.com/jp/recipes/24024088
YouTube（環農水研チャンネル）			
	#1 おだし香る 泉州きくなのお吸い物 https://youtu.be/rKGM_LzYTbc	10月 配信予定	#2 鮭のムニエル 泉州きくなジェノベーゼ
レシピ配布			
	<p>【日にち】2024年9月28日（土曜日）および29日（日曜日） 【場所】みなみフェス2024（なんば広場・なんさん通り（なんば広場側）で開催）内、大阪府と泉州地域のJA（JA大阪泉州、JAいずみの、JA堺市）で行う泉州きくなプロジェクトの「<u>きつとくせになる</u>泉州きくなフェア2024」泉州きくなPRブースにて</p> <p>※みなみフェス2024の詳細は https://osaka-shotengai-info.com/event/minamifes_r0609/</p>		
<ul style="list-style-type: none"> ・ JA大阪泉州農産物直売所 こーたり～な ※泉州きくなの販売開始後に配架予定（泉佐野市松風台3-1-1、kotarina.com） ・ JAいずみの農産物直売所 愛彩ランド ※泉州きくなの販売開始後に配架予定（岸和田市岸の丘町3-6-18、ja-izumino.or.jp/farmstand） 			

<減塩プロジェクトとは>

国立研究開発法人国立循環器病研究センター(国循)、大阪成蹊大学、おおさか環農水研それぞれの連携協定に基づき、循環器病の予防や大阪府内産の農林水産物およびその加工品の価値向上のため実施する取組。

高血圧の予防・治療に推奨される食塩相当量の摂取量が6.0g未満/日であることから今回の減塩レシピは1品あたりの食塩相当量を0.5g未満とし、おいしく満足感のある食べ応えを目標に開発しました。

【お問合せ先】

地方独立行政法人
大阪府立環境農林水産総合研究所（おおさか環農水研）
食と農の研究部 食品グループ
宮原、高井、古川
〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度442
TEL：072-979-7063 FAX：072-956-9691

大阪成蹊大学
広報統括本部 河田、草野
〒533-0007 大阪市東淀川区相川3-10-62
TEL：06-6829-2606 FAX：06-6829-2747
メール：kouhou@osaka-seikei.ac.jp