

学生・院生の皆さん、レシピコンテストに
チャレンジしてみませんか？

野菜や果物の機能性成分に着目した “ヘルシードリンク”レシピコンテスト

野菜や果物には様々な機能性成分(健康の維持および増進に役立つ成分)が含まれています。

2025年に開催される大阪・関西万博の大阪パビリオンは「ヘルスケア」がテーマです。健康を支えるのは“食”と医療であり、「ミライの大阪の食・文化」に関する展示で植物工場野菜の機能成分に着目した野菜栽培やサステイナブルな農業生産を実現するアクアポニックスの展示が、大阪公立大学植物工場研究センター(PFC)の協力の下で予定されています。

さらに、大阪パビリオン内に設置予定のデモステージにおいても“多種多様な食材を使ったおいしい健康ドリンク”を提供するプログラムも予定されています。

そこで、その「ヘルスケア」に関連して、今年度は野菜や果物の機能性成分に着目した“ヘルシードリンク”レシピコンテストを開催します。

入賞したドリンクレシピは、大阪パビリオン内のデモステージで紹介・試飲してもらう予定です。その際、入賞者にもデモステージに登壇いただき、開発したレシピについて解説してもらうことも検討しております。

みなさまからのご応募、お待ちしております。



あなたの考えた
オリジナルドリンクが
世界に広まる！？

入賞した8レシピを
大阪パビリオン内デモステージで紹介(予定)

さらに、グランプリ・準グランプリには
賞金(図書券)もあり！

【参加方法】

右のQRコード、または下記のURLにアクセスして応募フォームを送信してください。
個人でもグループでも大丈夫です。

<https://forms.office.com/r/MD81D38T8j>



- ・8月6日(火)16:00から、説明会をオンライン開催します(1時間以内)。
入室情報は応募フォームを送信された方にお知らせします。
参加が難しい方、間に合わない方には録画ビデオを提供しますので、応募フォームは送ってください。
- ・正式な参加申し込みは、この説明会後の8月31日(土)〆切予定です。
迷っている方も是非応募フォームから説明会への参加を申し込んでください。

【スケジュール】

- | | |
|---------------------|---|
| 8月6日(火)16:00~17:00 | 説明会(オンライン) |
| 8月31日(土) | 正式な参加申し込みの締め切り(参加者の決定) |
| 8月~9月 | 各グループ・個人での準備 |
| 9月26日(木)14:00~15:30 | 中間発表会(ハイブリッドの予定)
(レシピのプレゼン、関係スタッフや他グループからのアドバイス) |
| 11月4日(月・祝) 時間未定 | 中百舌鳥キャンパスにてレシピコンテスト(白鷺祭期間中) |

【ルール】

- ・野菜や果物を取り入れたドリンクレシピ(スムージーも可)を考案すること
- ・調理工程の最後に必ずミキサーを使うこと
- ・洗浄~カットなどの下準備も含めて、10分~15分程度で調理可能なレシピ
- ・使用する食材は、「春先をイメージしたもの」もしくは「秋をイメージしたもの」にしてください。
(植物工場野菜の取入れもご検討ください。)

【大阪パビリオン内デモステージ紹介予定レシピ数】

- ・春先をイメージしたドリンク(またはスムージー) ×4レシピ
- ・秋をイメージしたドリンク(またはスムージー) ×4レシピ

【賞】

- ・グランプリ 1レシピ 5万円の図書券
- ・準グランプリ 1レシピ 3万円の図書券
- ・傑作賞 6レシピ 1万円の図書券

【レシピコンテストの開催主体】

主催:植物工場研究センター(PFC)
後援: PFCコンソーシアム

【参加・審査教員等】

増田植物工場研究センターアドバイザー(計画学:大阪府立大学名誉教授)

山口副植物工場研究センター長(植物生理学:農学研究科)

矢澤准教授(栄養学:生活科学研究科)

安井准教授(栄養学:生活科学研究科)

北宅植物工場研究センター長(生物環境調節学:大阪府立大学名誉教授)

大引伸昭(辻調理師専門学校 日本料理教授、大阪ヘルスケアパビリオン ミライの大阪の食・文化アドバイザー)

尾藤環(辻調理師専門学校 産学連携教育推進室室長、大阪ヘルスケアパビリオン ミライの大阪の食・文化アドバイザー)

他、未定

【その他】

- ・食材として植物工場野菜の提供します。
- ・その他材料費を提供します。

問い合わせ先: yu-yama@omu.ac.jp (山口)