

1 事業概要

平成 27 年度は、(株)A B C Cooking Studio に委託し、薬用植物等の利活用の促進や薬膳料理の普及を図る取組みを実施した。(予算：3,500 千円)

2 実施した主な内容

- ・有識者を委員とする検討会を開催し、県西地域において活用可能な薬用植物を選定。
- ・選定された植物を活用した薬膳料理教室、薬膳料理レシピコンテストを実施。
- ・薬用植物を活用した薬膳レシピを開発し、レシピ集を作成・配布。

3 各取組みの実施状況

(1)有識者による検討

平成 27 年 9 月 24 日に開催し、山薬(山芋)・陳皮(みかん)・冬瓜・当帰・蓬・荷葉(ハス)・薏苡仁(ハトムギ)・金銀花(スイカズラ)・桑葉の 9 種類を選定。

県西地域で栽培可能であること、入手のしやすさ、料理のしやすさを考慮し、選定。

レシピコンテスト等のテーマ食材としては、実施時期等を考慮し、山薬・陳皮・冬瓜の 3 つを選択。

- 【有識者】・加藤 一郎(株)ジュリス・キャタリスト)
- ・榊原 巖 (横浜薬科大学)
 - ・辰巳 洋 (本草薬膳学院)
 - ・元田 由佳(小田原短期大学)



(2)薬膳料理教室

平成27年11月21日、小田原短期大学で開催し、22名が参加。

【内 容】薬膳セミナー・調理レッスン



(料理教室の様子)

(3)薬膳料理レシピコンテスト

11月から12月にかけてレシピを募集し、有識者による選考会の結果、応募35品の中から、3品を選定。

【結 果】グランプリ：薬膳チヂミ

準グランプリ：山芋とれんこんのシャキシャキ黒酢あんかけ丼

特 別 賞：バイバイ未病！健康UPな薬膳カレー



(薬膳チヂミ)

(4)レシピ集の作成・配布

【名 称】「未病を治す おいしい薬膳レシピブック」

【内 容】薬膳の基本的な知識、薬用植物の紹介、薬膳料理のレシピ
(11品、うち3品は、コンテストの入賞レシピ。)

【配 布 先】未病いやしの里の駅「集いの駅」11ヶ所に配布