



**第2回 キウイフルーツ×栄養×食育
～栄養士・管理栄養士の卵たちが考案～
「キウイでポジティブを届けよう！」レシピコンテスト 2024
最優秀賞は女子栄養大学短期大学部の
「トマトキウイ鍋」が受賞！
～2024年8月1日(木)開催～**

ゼスプリ インターナショナル ジャパン株式会社（本社：東京都港区／代表取締役社長：安斉 一郎）は、一般社団法人 全国栄養士養成施設協会（東京都港区／会長：滝川 嘉彦）が9月1日「キウイの日」に向けて開催する『～栄養士・管理栄養士の卵たちが考案～「キウイでポジティブを届けよう！」レシピコンテスト』に賛同し、協賛しています。

今年で第2回目となる当レシピコンテストは、栄養士・管理栄養士の養成施設に通う学生に、日ごろの勉学の成果を活かす場を提供するために開催しています。8月1日(木)に最終審査会が実施され、最優秀賞をはじめ、各賞が決定しました。



最優秀賞レシピ
「トマトキウイ鍋」



最優秀賞
女子栄養大学短期大学部

今年も「栄養士・管理栄養士を目指す学生の視点を活かした、キウイを使用したヘルシーでポジティブになれるレシピ」をコンテストテーマに、全国の栄養士・管理栄養士養成施設（大学・短期大学・専門学校）の学生を対象にレシピを募集したところ、各施設で選抜された選りすぐりの110レシピの応募がございました。7月17日に行われた一次審査会での厳正なる審査の結果、選出された8グループが、8月1日に開催された最終審査会に挑みました。女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区）を会場に行われた最終審査会では、出場者による調理での実技に加え、開発したレシピへの熱い思いがこもったプレゼンテーション、審査員による試食審査が行われ、栄養学を学ぶ学生たちが腕をふるいました。



最終審査会の様子

最優秀賞は、女子栄養大学短期大学部の「トマトキウイ鍋」が、優秀賞は愛国学園短期大学の「キウイのまろやかココナツカレー」が受賞しました。また、ゼスプリ賞は三重短期大学の「健康、美肌にうれしい サマーロール」が受賞しました。

また、本年度は、新たに“特別賞”が設けられ、川村学園女子大学の「キウイとチーズの肉巻き揚げ」、下関短期大学の「キウイの BOMB メンチカツ〜キウイソース添え〜」、聖徳大学の「皮まで食べちゃう！キウイと鶏肉のトマトグラタン」、服部栄養専門学校「キウイのガパオパオ」、華学園栄養専門学校の「ポーjayキウイカオマンガイ」が入賞しました。

最優秀賞を受賞した女子栄養大学短期大学部の学生は、今回受賞したことについて「レシピ開発では試行錯誤しました。協力してくれた多くの方々に良い報告ができます」とコメントしていました。

また、審査委員長である服部幸應氏（全国栄養士養成施設協会 常任理事、学校法人服部学園 理事長）は、「料理の味のバランスが良かった。口の中に合わせた時に文句なく合っていた」と語りました。

【参加学校とレシピの紹介】

【最優秀賞】

● 女子栄養大学短期大学部（東京都）

レシピ名：トマトキウイ鍋

妊婦の人を対象に作りました。キウイをお鍋に全部入れていますが、取り分けた後、食べる直前に冷えたキウイを入れると甘く感じ、鍋の中で温めると酸味でさっぱりと食べられ、キウイの変化を楽しむことができます。キウイを使用することで不足しがちな栄養素を補うことができます。妊婦の人の身体がだるくても手軽に作れて、水分も多く、味にアクセントがあり、悪阻にも良いと思って鍋を選びました。ご飯と一緒に食べたり、リゾットとしてアレンジするのもおすすめです。



【優秀賞】

● 愛国学園短期大学（東京都）

レシピ名：キウイのまろやかココナツカレー

忙しく栄養が偏りがちな女性に向けて作りました。過度なダイエットなどで栄養を取れていない人に栄養価が高く手軽なキウイで問題を解決できるレシピを目指しました。グリーンキウイとサンゴールドキウイの2種類が入っているので、ビタミンや食物繊維などの栄養を補うことができます。カレーの中のグリーンの酸味、飾りのサンゴールドは味のバランスが良いです。栄養豊富なので手軽に作ってほしいです。



【ゼスプリ賞】

● 三重短期大学（三重県）

レシピ名：健康、美肌にうれしい サマーロール

キウイの栄養でポジティブになってほしいという思いを込めています。健康的で満足感がありダイエットする人にもおすすめです。切って巻くだけで簡単です。断面の美しさを活かすために、サンゴールドを厚めにスライスしており、生春巻きが破れないように具材の水分を拭き取っています。グリーンキウイを味のアクセントにしています。



【特別賞】

● 川村学園女子大学（千葉県）

レシピ名：「キウイとチーズの肉巻き揚げ」

キウイを皮ごと使用することで、皮まわりの栄養素を残すように工夫しました。10代〜20代の身体活動レベルの高い人を対象にしているため豚肉を使用しました。タルタルソースにキウイを入れることで味に一体感を出しています。家にある材料で簡単に作ることができるよう工夫しました。



● 下関短期大学（山口県）

レシピ名：「キウイの BOMB メンチカツ～キウイソース添え～」

下関は捕鯨発祥の地で、鯨料理のバリエーションを増やしたいと思い作りました。全国の若い方に鯨を届けてポジティブになってほしいです。

鯨の香りとキウイの酸味で気軽に食べることができます。主菜としてキウイの皮を使用しており、栄養をまるごと摂ることができます。定番料理になってくれたら“幸せます。”（山口弁で“ありがたいです”の意味）



● 聖徳大学（千葉県）

レシピ名：「皮まで食べちゃう！キウイと鶏肉のトマトグラタン」

キウイを生食やデザート以外で皮ごと食べてもらいたいという目標で作りました。キウイの毛はそのままだと食感が気になるので、アルミで擦って千切りにしました。家でも実践しやすく、子供にも簡単に作れます。皮ごと使うことで廃棄量を減らせるものメリットで、温暖化対策に手軽に取り組みます。キウイの鶏肉を柔らかくする作用も使っています。ホワイトソースはカロリーが高いため手作りでヘルシーにしました。



● 服部栄養専門学校（東京都）

レシピ名：「キウイのガバオパオ」

暑い夏でも光熱費を抑えて作ることができます。工程の最後にキウイを入れることで熱しないため、ビタミンなどの栄養素を逃さず摂ることができます。アジアテイストの料理ですが、特徴的な調味料を使用せず、スーパーで売っている調味料で、簡単に美味しいレシピです。



● 華学園栄養専門学校（東京都）

レシピ名：「ポージャイキウイカオマンガイ」

美容や健康に関心の高い 20 代男性をターゲットにしています。キウイの実の部分はもちろん食用にし、普段あまりご家庭で使わないであろう皮は肉に揉みこむ際に使用し、タンパク質分解酵素を利用し肉を柔らかくしました。また、ビタミン C が豊富なキウイで美容をサポートします。20 代男性の欲しい栄養が詰まった料理で、しっかり栄養を摂り、ヘルシーになってほしいと思いを込めました。



【コンテスト概要】

コンテストテーマ：

「栄養士・管理栄養士を目指す学生の視点を活かした、キウイを使用したヘルシーでポジティブになれるレシピ」

※審査のポイント：

- ・キウイフルーツの栄養素や美味しさを活かしたオリジナルレシピになっているか
- ・栄養士・管理栄養士を目指す学生ならではの視点が入っているか
- ・料理を届けたい相手と、その想いが明確で、レシピとの整合性がとれているか
- ・複雑なレシピではなく、誰もが試してみたいと思う、簡単なレシピになっているか
- ・材料は、シンプルで、家庭で身近に手に入るもので対応しているか
- ・キウイフルーツを見た目に効果的に使用しているか

※コンテスト詳細は、全国栄養士養成施設協会のコンテスト紹介ページ

(<https://www.eiyo.or.jp/recipecontest.html>) をご覧ください。

【ゼスプリ協賛の背景】

ゼスプリでは、近年の若者の著しい果物離れを背景に、果物の価値を正しく理解していただくために、2021年より全国栄養士養成施設協会様を通じて、全国の大学・短期大学・専門学校等に通う管理栄養士・栄養士を目指す学生を対象に、タイアップ授業プロジェクトを実施してまいりました。

4年目を迎える本年、キウイフルーツの栄養素に関する知識を活かして、生徒がレシピを考案することにより、日々の勉学の成果を活かす場を提供するため、レシピコンテストに協賛しました。

【ゼスプリの新しい取り組み 栄養改革プロジェクトについて】

ゼスプリは、誰もが栄養バランスの取れた食事を「正しく」「楽しく」「手軽に」とれる社会をつくるため、「ゼスプリ栄養改革プロジェクト」を立ち上げました。一見、健康的と思われるがちな日本人の食生活ですが、日本では、成人の3人に1人が栄養不良[※]に陥っており、日本人の食事・栄養には実は多くの課題が存在しています。誰一人取り残さない、健康な日本を目指し、2030年までにキウイフルーツ60億食分を通して、多彩な栄養改革アクションを行っていきます。

※「WHOファクトシート」非感染性疾患、栄養不良キーマイクト。「栄養不良には、低栄養（消耗、発育不全、低体重）、ビタミンまたはミネラルの過不足、過体重、肥満、そしてこれらの結果生じる食生活に起因する非感染性疾患が含まれます。」「健康日本21（第三次）」栄養・食生活に関連する目標、「BMI 18.5以上25未満（65歳以上はBMI 20を超え25未満）の者の割合（年齢調整値）現状値60.3%（令和元年度）目標値66%（令和14年度）」

< 最終審査会概要 >

日時：2024年8月1日(木) 10:00～14:00

会場：女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込3-24-3）

主催：一般社団法人 全国栄養士養成施設協会

協賛：ゼスプリ インターナショナル ジャパン株式会社

最終審査会出場グループ(50音順)：

愛国学園短期大学（東京都）、川村学園女子大学（千葉県）、下関短期大学（山口県）、女子栄養大学短期大学部（東京都）、聖徳大学（千葉県）、服部栄養専門学校（東京都）、華学園栄養専門学校（東京都）、三重短期大学（三重県）

賞品：

最優秀賞 1グループ 協会奨学金（3万円/人）・キウイ詰め合わせ、ゼスプリグッズ

優秀賞 1グループ 協会奨学金（2万円/人）・キウイ詰め合わせ、ゼスプリグッズ

ゼスプリ賞 1グループ 協会奨学金（2万円/人）・キウイ詰め合わせ、ゼスプリグッズ

入賞 3～5グループ 協会奨学金（5千円/人）・キウイ詰め合わせ、ゼスプリグッズ

審査員：

- ・審査委員長 服部幸應氏（全国栄養士養成施設協会 常任理事、学校法人服部学園 理事長）
- ・主催者代表 香川明夫氏（全国栄養士養成施設協会 副会長、学校法人香川栄養学園 理事長）
- ・審査員 田中健一郎氏（元帝国ホテル2代目総料理長）
- ・審査員 渋谷奈甫美（ゼスプリ インターナショナル ジャパン株式会社 マーケティング部長）

<本件に関するお問い合わせ先> PR 事務局代行/㈱ブレインズ・カンパニー 堀越、酒井、山本
〒104-0061 東京都中央区銀座7-16-12 G-7ビルディング9階
TEL: 03-4580-6981 / FAX:03-4580-7298 / メール: zespri-pr@pjbc.co.jp