

【留学生部】福山大学の留学生がインバウンド向けの寿司レシピ開発に協力！

10月14日（土）、11月18日（土）、北木島活性化プロジェクト協議会からの依頼を受け、福山大学の留学生及び外国人教員、アメリカ、カナダ、ブルガリア、中国、ベトナムなどからの約20人が、廻鮮寿司しまなみ蔵王店でインバウンド向けの寿司を試食、評価させていただきました。目指すは外国人に喜んでもらえるお寿司！



<見た目にも鮮やかで美味しそうなお寿司定食に一同が大興奮！>





<廻鮮寿司しまなみ蔵王店での記念撮影。本当にご馳走様でした！>

福山大学ではこれまで、生命工学部の有瀧真人教授を中心に、笠岡諸島の地域振興を担う北木島活性化プロジェクト推進協議会とともに、特産の牡蠣の商品開発、販売促進などを実施してきました。また廻鮮寿司しまなみと連携し、「おいしさタグ」でインバウンドから直接データを収集、解析することにより、収益向上につながる商品開発を提案しています。

この度開発されたお寿司は、見た目にも鮮やかな和洋折衷の6品目でした。評価に利用されたのは福山大学生命栄養科学科、海洋生物科学科が開発した「おいしさタグ」(2020年9月17日商標登録)。このチェックリストを使っておいしさを数値化し、見える化します。



<伝統的な江戸前寿司以外、海鮮カナッペ、橙の寿司詰めなどの創作寿司>

今回参加した留学生は9月来日したばかりの人が多く、試食会を通じて日本の食文化を体験し、日本の代表的な伝統料理である寿司の新たな楽しさを満喫させていただきました。なかでも、寿司の橙（だいたい）詰めが一番人気で、冬に豊かに実る橙の可愛らしい見た目と香りを瀬戸内海の魚と共にいただき、日本食の素晴らしさや季節感を感じました。



<迫力あるマグロの解体ショーも用意していただきました。ありがとうございました！>