

# 名古屋葵大学 災害食・宇宙食開発プロジェクト

1st Stage

## きくらげ・味噌を使ったレシピコンテスト

名古屋葵大学では災害食・宇宙食開発プロジェクトとして、きくらげ・味噌を使用したレシピを募集します。入賞作品は本学にて開催される昼食会にて、審査委員長のイタリアン料理人・奥田政行氏が試作します。その後、宇宙飛行士の野口聡一さんが宇宙ステーションで取り組んだ「宇宙でハーブを育てる」実験に参加し、地上での実験を担当した本学健康科学部教授の片山直美氏を通じて JAXA に提案します。

募集締切 2025年

2月20日

下記の URL より応募書式をダウンロードし、名古屋葵大学入試広報課宛のメールで応募してください

名古屋葵大学 災害食・宇宙食開発プロジェクトで検索！

< <https://www.nyusi.nagoya-wu.ac.jp/recipecontest2024.xlsx> >

<応募先> 名古屋葵大学(名古屋女子大学より共学化、名称変更) 入試広報課 災害食・宇宙食開発プロジェクト担当

E-mail: nyusi@nagoya-wu.ac.jp



乾燥した国産きくらげは、ビタミン D を突出して豊富に含みます。ビタミン D は骨の健康を維持するために欠かせない栄養素で、太陽の光(紫外線)を浴びることにより皮膚表面で生成されると言われていますが、太陽光を浴びることができない宇宙飛行士は食事から摂取する必要があります。



「つけてみそかけてみそ」  
で有名なナカモ株式会社  
とのコラボ決定！！

名古屋の名産品である味噌は、長期間常温にて保存でき、ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」の様々な場面で使用されています。腸内環境の改善や消化機能、免疫力向上などの効果があり、宇宙生活での健康維持に効果が期待される日本の伝統的な発酵食品です。



本学営農型太陽光発電設備で栽培中

### 募集要項

- <対象> 年齢・性別を問いません
- <募集期間> 2024年12月16日 ~ 2025年2月20日
- <審査委員長> **イタリアン料理人 奥田政行氏**  
・イタリア料理レストラン「アル・ケッチャーノ」オーナーシェフ  
・イタリア・スローフード協会国際本部主催「テッラ・マードレ 2006」世界の料理人 1000 人に選出
- <入賞者発表> 2025年3月9日
- <表彰> 最優秀賞:1名(副賞3万円)  
優秀賞:若干名(副賞1万円)  
宇宙農業サロン※賞:1名(副賞1万円)

※JAXAを中心に発足したNPO法人。宇宙開発、宇宙科学、宇宙空間の有効活用等についての調査、研究を行う。

入賞作品は本学にて開催される昼食会にて、審査委員長の奥田氏が試作し、その場で試食します。昼食会には入賞者もご参加いただけます。

### 応募レシピ条件

- 使用指定食材  
きくらげ又は味噌(両方使用も可)
- きくらげは乾燥させたものを使用(粉末も可)
- 生味噌は使用不可
- 災害食・宇宙食の開発を前提とし、常温での長期保存を想定

#### 【レシピ例】

乾燥きくらげ入り味噌汁のフリーズドライ

## 名古屋葵大学 災害食・宇宙食開発プロジェクト

【1】 きくらげ・味噌 レシピコンテスト

イタリアン料理人・奥田政行氏が審査し表彰

【2】 入賞レシピを試作

本学開催昼食会にて奥田氏が試作・試食

【3】 JAXA へ提案

本学健康科学部教授・片山直美氏※を通じて提案

※JAXAによるプログラム「アジアの種子(SSAF)」の研究に携わる

<問い合わせ> 名古屋葵大学 (令和7年度 名古屋女子大学より共学化、名称変更) 入試広報課 0120-758-206 平日9:00~17:00 E-mail: nyusi@nagoya-wu.ac.jp