

# 大阪・関西万博【大阪ヘルスケアパビリオン】 ミライの食と文化ゾーン「デモキッチン」で開催されるイベントに 辻調理師専門学校の学生が参加！ 未来のスーパーフード「大豆」を使った学生考案の料理を紹介！

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校（大阪市、校長：辻芳樹）は、大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」内の「ミライの食と文化ゾーン」にあるデモキッチンで開催されるイベントに、本校の学生が参加することをお知らせいたします。

辻調理師専門学校では、大阪ヘルスケアパビリオンのコンセプト「2050年の未来社会を体験する」に合わせて、昨年、「2050年の食卓メニューを提案する料理コンテスト」を開催しました。テーマに選んだのは、未来のスーパーフード「大豆」です。地球温暖化や人口増加など、今後さらに深刻化が予想される社会課題に対し、持続可能な生活を実現するためにふさわしい食事とは何かを考えたとき、栄養価が高く環境にやさしい作物として知られ、日本人にもなじみ深い「大豆」に注目しました。コンテストに向けては数回のセミナーを開催し、学生たちは、大豆が体にもたらす様々な効能や大豆ミート・豆乳などの大豆製品について学びを深めました。

このたび、本校の学生が提案したメニューの中から選ばれた2品を、万博会場で2回にわたりご紹介いたします。本イベントを通じて、参加者の皆さんとともに大豆の魅力を再発見し、それを未来につなげていくきっかけとなることを願っております。

## ■開催場所

大阪・関西万博 大阪ヘルスケアパビリオン内 「デモキッチン」

## ■イベント内容・スケジュール

知る、味わう、未来のレシピ～辻調の学生が未来のスーパーフード「大豆」を使った料理を提案！～  
学生考案の料理デモンストレーションを行い、数量限定で試食をご用意いたします。

【イベント期間①】 2025年7月27日（日）～8月2日（土）

1回目 10:30～ ※1日4回開催予定

【登壇者】 辻調理師専門学校 高度調理技術マネジメント学科3年生

【紹介メニュー】 まるでたこ焼き?! 大阪風ビーガンお茶漬け定食

【イベント期間②】 2025年8月31日（日）～9月6日（土）

1回目 10:30～ ※1日4回開催予定

【登壇者】 辻調理師専門学校 製菓技術マネジメント学科2年生

【紹介メニュー】 輝く大豆マカロン

＜取材・報道に関するお問合せ＞

辻調グループ広報担当：渡邊 E-mail:[tsujichopress@tsujicho.com](mailto:tsujichopress@tsujicho.com)

## ■万博会場で紹介する学生考案メニューについて

「大豆」は良質なたんぱく質を豊富に含む栄養価の高い食材で、根に共生する根粒菌の働きにより、空気中の窒素を取り込んで自らの栄養とします。そのため、化学肥料の使用を抑えられ、土壌や水質への負荷が少なく、環境にやさしい作物であるため、料理提案のテーマに選びました。

### まるでたこ焼き⁈ 大阪風ビーガンお茶漬け定食



【イベント期間】 2025年7月27日（日）～8月2日（土）

【メニュー考案者】 辻調理師専門学校 伴場涼輝

#### 【コンセプト】

多様な食の制限に配慮し、ビーガンの方やアレルギーのある方など、できるだけ多くの人々が一緒に食卓を囲める料理を目指しました。また、夏にふさわしい旬の食材をふんだんに取り入れることで、季節感と食材の魅力を最大限に引き出しました。食べる人に満足感を与えるだけでなく、体にもやさしい一皿を実現しています。この料理には大阪の食文化へのオマージュを込めて伝統をベースにしながら、未来的な視点で新しい形へと昇華させ、大阪ならではの魅力を料理を通して再発見してもらいたいという願いも込めています。これらを組み合わせることで、味覚だけでなく心にも響く「新しい食のかたち」を提案します。

#### 【アピールポイント】

近年、夏の暑さが厳しくなっているため、さらさらと食べやすく、1回の食事で摂れる栄養価が高い料理として「お茶漬け」を考案しました。アクセントとして大豆ミートのヘルシーしぐれ煮を使用。しぐれ煮には紅生姜をたっぷり加え、大阪名物のたこ焼きを連想させる風味に仕上げました。ご飯もたこ焼きをイメージする丸形に。さらに、たこ焼きのソースを味噌で表現することで、新感覚の「たこ焼き風お茶漬け」となっています。おかずには豆腐を使った大阪の押しし風を考え、豆腐に甘酒の香りを移すことで、ご飯のような甘みと風味を再現しました。さらに、ビーガンの方にも楽しんでいただけるよう、季節の野菜を敷き詰め、美しい彩りと食感をプラスしています。漬物は夏でもさっぱりと食べられる浅漬けで、蛇腹状に切ったきゅうりにはドライ納豆を添えて食感と風味のアクセントに。そのほか大阪の伝統野菜・大阪しろな、夏バテ予防に最適な長芋を選びました。

## 輝く大豆マカロン



【イベント期間】 2025年8月31日（日）～9月6日（土）

【メニュー考案者】 辻調理師専門学校東京 杉浦多瑛

### 【コンセプト】

「お菓子の力で大豆の可能性を広げる」をコンセプトにしました。大豆は古くから私たちの食生活を支え、現在では肉や乳製品など、多くの動物性食品の代替品としても広く知られています。環境に優しく、栄養価も高くて素晴らしい食品ですが、「代替品」という言葉では大豆は何かの代わりでしかないように思いました。「代わりだけど美味しい」ではなく、「大豆だから美味しい」、大豆が輝いて見える1品を作りたいと考えました。私が学校で学んだお菓子の知識を活かし、世界中に大豆の可能性を広げたいと思います。

### 【アピールポイント】

フランス菓子であるマカロンを大豆で作ることで、大豆の可能性を最大限に発揮し、国境を越えて世界中で持続可能な社会を共創していくことを願っています。お客様には大豆の可能性とともにお菓子という幸福を提供したいと思い考案しました。色のついたカラフルなマカロンが多く販売される中、このマカロンはあえて着色せず、大豆のやさしい色味と力強い質感を活かして大豆が主役のデザインになるよう工夫しました。また大阪・関西万博のテーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」に合わせ、金箔を使って視覚的に“いのちの輝き”を表現しました。

材料には動物性油脂を使用していないため後味がすっきりしており、たんぱく質や食物繊維も豊富で、一般的なマカロンに比べて、糖質・脂質が低く食べ応えがあるため、少量で満足感が得られることも特徴です。使用した大豆油は、肌や目の健康、総コレステロール値や中性脂肪の低下に効果があり、カリウムなどのミネラルも豊富に含まれ、嗜好品として間食などに楽しむお菓子にぴったりな栄養価であると考えています。見た目、味、香り、食感、栄養価すべてにおいて大豆の良さを存分に活かしたマカロンに仕上げました。

＜取材・報道に関するお問合せ＞

辻調グループ広報担当：渡邊 E-mail:[tsujichopress@tsujicho.com](mailto:tsujichopress@tsujicho.com)