



松山大生のアイデアを基に開発された3種類の薬膳スープ
—19日午後、松山市文京町

松山大はこのほど、学 改善や美肌効果など学生
生のアイデアを基に3種 が求める効能を取りまと
類の薬膳スープを産学連 め、手軽に味わえるスー
携で開発した。携帯電話 プに着目した。
サイトを通じ全国に発信 学生のアアイデアを基
している。 に、同研究会と薬膳レシ
産学連携ニーズなどの ピのサイトを運営する帝
高まりから、松山大は10 人子会社インフォコム
月に社会連携室を設置。 (東京) から食材に関す
第1弾事業として薬膳に るアドバイスなどを得 て健康を維持する『医食

松山大生 アイデア レシピ公開 産学連携

取り組んだ。

開発は、食品関係の約

250社が加盟する社団
法人「エコ食品研究会」

(神奈川県相模原市)か
らの呼び掛けがきっかけ。
薬学部と経営学部の

学生9人が「食堂に出す
薬膳」をテーマに、便通

て、レシピを3者共同で
考案した。

スープは、みそ汁にミ
カンの皮を加え、ストレ

ス解消や風邪予防などを
狙った美媛汁(えひめし
る)▽疲労回復に効く山

芋を使ったスタミナスー
プ美力汁(びぢから)の

「同源」の食生活に関心を
持つ人が増えてほしい」
と話している。

レシピは、インフォコ
ムのサイト「体スッキリ
オイシイ薬膳」で無料で
閲覧できる。アドレスは
<http://oisy-yakuzo>
n.jp/ (杉本賢司)

薬膳スープで健康美人