

報道関係者 各位

2025年9月24日

## 取材のお願い

### 松山東雲短期大学 食物栄養学科 栗原ゼミ（スポーツ栄養） 「鯛出汁のガスパチヨ」を愛南マラニックで提供

松山東雲短期大学 食物栄養学科 栗原ゼミ（指導：栗原和也 講師／公認スポーツ栄養士）の2年生は、2025年9月27日（土）に開催される「愛南マラニック」のエイドステーション（35.3km地点・福浦公民館）にて、愛南町の特産品である真鯛を使ったオリジナル補給食「鯛出汁のガスパチヨ」をランナーに提供します。

本取り組みは2023年から始まり、今年で3回目です。スポーツ栄養の専門的視点を活かし、地域食材を通じてランナーを応援します。ぜひ、取材をご検討いただきますようお願い申し上げます。

日 時： 2025年9月27日（土） 10:00～14:00

（大会は7:00～16:00、調理は7:30～9:30、10:00頃から  
提供開始、12:00～13:00が選手通過のピークと想定）

場 所： 愛南町福浦公民館（南宇和郡愛南町福浦994）

参加者： 栗原ゼミ2年生7名、引率教員（栗原・森本）

その他： 雨天決行

## ▶ 開発ストーリー

栗原ゼミは「スポーツと栄養」等を研究テーマに掲げ、ランナーのパフォーマンス向上に寄与する補給食開発に取り組んでいます。栗原先生自身が公認スポーツ栄養士として活動しており、その知見をもとに学生が主体となってレシピの改善を行っています。

これまでにも愛南町の地域資源を活かしながら、スポーツ栄養の理論を踏まえた補給食を考案してきました。一昨年は愛南町特産の柑橘・愛南ゴールドをソースに使った「しののめスポーツパンナコッタ」、昨年は「鯛飯いなり with 愛南ゴールドジュレ」を提供し、いずれもランナーから好評を博しました。

今年は愛南町の特産である真鯛を使用し、栄養バランスと食べやすさを両立させる工夫を重ねました。特に30kmを過ぎる過酷な区間でも摂取しやすいよう、冷製スープ仕立てにするなど、スポーツ栄養の理論を実践的に取り入れた「鯛出汁のガスパチヨ」が誕生しました。



↑ 真鯛の切り身に、トマトやキュウリ、パプリカ、玉ねぎを合わせ、真鯛のだしで仕立てた冷製スープ。バゲットと一緒にさっぱりと味わえます。

## ▶ 学生コメント

選手が食べやすいように、さらっとした濃度になるよう工夫しました。

## ▶ 昨年の様子



## ▶ 今年度の開発の様子



### 【お問い合わせ・ご連絡先】

松山東雲女子大学・松山東雲短期大学 広報

松山市桑原3丁目2-1 電話：089-931-6211(代)

Mail : kouhou@shinonome.ac.jp

note



[https://note.com/ready\\_fowl3292](https://note.com/ready_fowl3292)