

令和5年度 鹿児島女子短期大学 地域連携活動報告

- 1 内容 「6次産業新商品開発チャレンジ事業（商品開発コラボ事業）」
- 2 連携機関名 鹿児島市都市農業センター（鹿児島市産業局）
- 3 実施学科 鹿児島女子短期大学生活科学科食物栄養学専攻
- 4 開講授業名 令和5年度「食品加工学実習」2年前期 専門科目
「総合・食育ゼミ」2年後期 一般教養科目
担当教員：生活科学科 助教 木戸めぐみ、助手 小松由美子

5 授業概要と到達目標

「食品加工学実習」

（概要）

食品の加工は、保存性を高めるだけでなく、利便性や簡便性、機能性などの付加価値を高め、新たな経済的価値の創出や、地域活性化が期待されることから、食品開発分野において着目されている。本実習では食品成分の特性を理解し、加工技術を習得できるよう実習をする。さらに、地域食材を使用し、新たな製品開発のための活動を行う。

（到達目標）

1. 食品の貯蔵法、加工法について説明できる 2. 食品の加工時における食品成分の変化について説明できる 3. 食品の加工原理・技術を習得し、実践できる

「総合・食育ゼミ」

（概要）

鹿児島は、多くの自然災害に見舞われる一方、たくさんの自然の恩恵にもあずかっている。そこで、鹿児島における食、健康に関する課題を探り、その内容の理解を深める。現在の鹿児島での食、健康に関する地域課題として、特に食物アレルギーの問題と災害時の食と栄養を取り上げ、意欲的な地域課題への取り組みを通して地域社会の一員としての意識を高め、課題解決の実践的な能力を身につけた「地域活性化の担い手」の育成を目指す。

（到達目標）

1. 社会的・職業的自立に向け、基盤となる必要な知識や能力、態度を身につけることができる 2. 自身の希望や適性を把握して人生設計を明確にする能力を身につけることができる 3. 地域の食と健康に関する課題解決に向けて実践する力を身につけることができる

- 6 連携内容 **生産者団体と連携した商品開発**
- ・食物栄養学専攻の授業内及び課外授業等で生産者団体と共同し、市内産農林水産物産物を活用した商品開発及び試作販売の実施

7 活動日程・内容・場所

- 4月18日 学生と顔合わせ、商品開発のテーマ、使用する食材の決定
鹿児島市都市農業センター18名、本学教員2名、学生39名（都市農業センター）
- 5月授業内 グループにわかれて商品アイデアを検討（本学）
教員1名、学生38名
- 6月授業内 発表会に向けての試作品作り（本学）
教員1名、学生38名
- 7月3日 試作品の検討会（食品加工学実習）（本学）
鹿児島市都市農業センター4名、教員2名、学生36名
- 7月24日 考案した加工品の発表会（食品加工学実習）（本学）
鹿児島市都市農業センター関係者6名、教員2名、学生39名
- 9月19日 サンロイヤルホテル料理長による講演・試作品評価（本学）
ホテル料理長、鹿児島市都市農業センター10名、教員2名、学生7名
- 10月4日 製品デザインの検討（本学）
鹿児島市都市農業センター5名、デザイン会社4名、教員1名、学生9名
- 10月11日 サンロイヤルホテル料理長による製品の再評価（サンロイヤルホテル）
ホテル料理長、鹿児島市都市農業センター3名、教員1名、学生7名
- 11月19日 共同開発商品の販売（鹿児島市農林水産祭）（鹿児島市都市農業センター）
鹿児島市都市農業センター1名、教員2名、学生11名
- 2月14日 活動の総括（本学）
鹿児島市都市農業センター4名、生産者4名、教員2名、学生4名
- 2月29日 令和5年度「地域連携会議」当該年度活動報告・評価、次年度計画等
鹿児島市他、本学との包括連携先：3自治体及び1団体より計6名
学長、副学長、教職員8名

8 連携事業の具体的な内容と評価等

- (1)「米粉の焼ドーナツ（桜島小みかん、南瓜、ほうれん草）」3種。鹿児島市産米粉等を使用。
- (2)「かごんまカボスジュレ」。郡山産かぼす使用。
 - * 学生が考案したレシピに改良を加え製品化し、農林水産祭りで試作販売。全て完売した。販売時に試食品を配布し、アンケート調査を行った結果、どちらの製品も高評価だった。販売価格については収益等を考慮し、検討していく必要がある。今回の製品情報については、生産者が製品開発に利用できるようにしていく。

9 今後の展開

次年度は、女性農業者団体と共同し、市内産農林水産物産物を活用し商品開発・販売を行う予定である。