

令和6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）
生産者団体 ポタジェファム
- 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6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 講師 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）

鹿児島県は、豪雨災害や風害、潮害、火災災害、地震災害などの自然災害が頻繁に発生する地域である。また、離島や山間地域を多く抱えており、公助のみならず共助や自助の強化も喫緊の課題となっている。そこで、災害時の食支援として地域連携の必要性や重要性を理解するとともに、要配慮者として食物アレルギー患者、特にこどもの食物アレルギーに対する食支援を担うことのできる人材育成を目指す。

（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
・6次産業化の取り組みを推進するために、食物栄養学専攻の授業内等で生産者団体と共同し、鹿児島市内産の農産物を活用した商品開発及び試作販売を実施

7 活動日程・内容・場所

	日程	内容	場所
①	4月16日	生産者の方々との顔合わせ、鹿児島市の食材について、商品のコンセプト・ターゲット設定、講演 杉水流氏 (都市農業センター6名、生産者4名、学生40名、教員2名)	鹿児島市都市農業センター
②	4月下旬～ 5月下旬	レシピ考案(各自課題)	
③	6月下旬～	各グループでの商品アイデア検討 (学生42名、教員2名)	本学
④	7月1日	試作検討①(学生42名、教員2名)	本学
⑤	7月8日	試作検討② (都市農業センター42名、フードコーディネーター、学生42名、教員2名)	本学
⑥	7月10日	試作検討③(学生42名、教員2名)	本学
⑦	7月22日	考案した試作品の発表会 (都市農業センター・関係者8名、生産者3名、学生42名、教員2名)	本学
⑧	9月30日	レシピのブラッシュアップ① (料理長、鹿児島市都市農業センター2名、学生8名、教員2名)	サンロイヤルホテル
⑨	10月15日	レシピのブラッシュアップ② (料理長、都市農業センター2名、生産者1名、学生7名、教員2名)	本学
⑩	11月12日	販売用商品の製造(袋詰め) (都市農業センター1名、ポタジェファム6名、学生7名、教員2名)	鹿児島市都市農業センター
⑪	11月17日	鹿児島市農林水産まつりでの試作品販売 (都市農業センター4名、ポタジェファム4名、サンロイヤルホテル3名、学生6名、教員2名)	鹿児島市都市農業センター
⑫	1月24日	活動の総括 (都市農業センター4名、ポタジェファム4名、学生7名、教員2名)	本学

8 連携事業の開発商品と評価等

開発商品：MIGOCHI SUOP（鹿児島市産の6種類の野菜を使ったスープ）

試験販売では、1袋¥300のスープ単体と、サンロイヤルホテル料理長のミートスパテゲイとスープのセット1食800円を販売し、全て完売した。購入者者のアンケート調査から、スープの味、使用した野菜の種類、価格ともに好評だった。

9 開発された製品の展開

ポタジェファムのセット商品の1つとして検討していく。

▼4月16 生産者との顔合わせ



▼7月22日 考案試作品の発表会



▼11月12日 販売商品の製造



▼11月17日 鹿児島市農林水産まつりでの販売



■1月24日 総括



▼7月8日 試作品（2回目）の評価



▼9・10月 商品のブラッシュアップ（天川料理長）

