

令和7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7年度「食品加工学実習」2年前期 専門科目 （受講生 28名）
「総合・食育ゼミ」2年後期 一般教養科目 （ゼミ生 7名）
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した。

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 よろず支援拠点 鎌田氏 (都市農業センター、ポタジェファム、鹿児島女子短学生、教員2名)	鹿児島市都市農業センター
②	4月下旬～ 5月中旬	レシピ考案(各自課題)	本学
③	6月26日	各グループでの商品アイデア検討	本学
④	6月26日	試作検討①	本学
⑤	7月2日	試作検討② (ポタジェファム6名、フードコーディネーター1名、都市農業センター他6名)	本学
⑥	7月10日	試作検討③	本学
⑦	7月16日	考案した試作品の発表会 (都市農業センター・ポタジェファム他11名)	本学
⑧	9月24日	試作品の試食会、レシピ検討	本学
⑨	11月5日	商品を使用した料理考案①	本学
⑩	11月12日	商品を使用した料理考案②	本学
⑪	11月17日	販売商品の製造	鹿児島市都市農業センター
⑫	11月30日	鹿児島市農林水産まつりでの商品・軽食販売	鹿児島市都市農業センター
⑬	2月5日	活動の総括	本学

8 連携事業の開発商品と評価等

*開発商品：ポタジェベース2種（鹿児島市産の野菜を使ったディップソース）

今回、「野菜で野菜を食べる」ことをコンセプトに、鹿児島市産の野菜を活用したディップソース「ポタジェベース」を開発した。商品は2種類（空心菜とにんにく、にんじんとさつまいも）で、それぞれ100個ずつ、1個700円で販売した。また、両方の商品を使用した軽食も約50食販売し、多くのお客様にご好評をいただいた。短期間での活動ではあったが、試作段階では生産者や都市農業センターの方々からご意見をいただき、何度も試作を繰り返しブラッシュアップした。発表会後も改良を重ね、多くのご協力を得て販売に至った。農林水産まつりではSNSで告知を行い、集客にもつなげることができた。今後、販売後の消費者からの意見や要望をまとめ、今後の商品開発や改良に役立てるとともに、さらなる品質の向上と安全性の確保のため、商品製造時の衛生管理を徹底していく必要がある。

この活動を通して、学生は地域食材の魅力や生産現場の工夫に触れ、地域の食と農への理解を深めるとともに、主体的に学びに向かう姿勢を育むことができた。また、学生の振り返りからは、商品開発の難しさややりがいを実感し、地域とともに食をつくり支える人材として成長する機会となったことがうかがえた。今回の活動を、次年度以降にも活かしていきたい。

9 開発された製品の展開

使用している食材の生産時期等を考慮しながら、販売を検討していく予定である。

▼4月16日 生産者との顔合わせ



▼7月8日 試作品(2回目)の評価



▼7月16日 考案商品の発表会



▼11月5日 販売商品を使用した料理の検討



▼11月12日 販売商品の製造



▼完成商品



▼商品を使用した軽食



▼11月17日 鹿児島市農林水産まつり

