

地域資源を活用したアスリートの体づくりのための食品開発

東京家政学院大学（学長：鷹野景子）は株式会社山路フードシステム（神奈川県大和市 代表取締役社長：松井大輔）と「地域資源を活用したアスリートの体づくりのための食品開発」をテーマとした共同研究を開始しました。

消費者のニーズが多様化している中で、食品開発の現場では既存の商品との差別化とともに、新たな販売戦略が求められています。この共同研究ではアスリートの体づくりに必要な栄養摂取やコンディショニングに貢献できる食品を開発することを目的として、同社が運営する山路ファームの技術提供を受けて実施するものです。

この食品開発には人間栄養学部運動生態学研究室スポーツ栄養研究会（会長：江川賢一教授）の「スポーツ栄養サポート」プロジェクトに参画している学生メンバーが山路ファームと共同で取り組んでいます。

令和4年10月19日に千代田三番町キャンパスでオンライン会議を開催し、同社の開発責任者より地域資源の活用の可能性について説明を受けた後、店舗や通信販売で提供している食材について意見交換しました。

令和4年11月27日にCafé WILD CHICKEN（神奈川県愛甲郡清川村）を訪問し、鶏肉の飼育、加工、販売の実際の取り組みについて学び、実際に提供されるメニューを試食しました。

本学の管理栄養士養成課程で学修する学生独自の視点やアイデアを新商品の企画に活かして、6次産業化を目指す企業とともにスポーツ栄養の付加価値を提案することが期待されます。

大学と企業の連携・協働による食品開発



オンラインでの商品企画会議



対面販売されている既存商品

アスリートの課題を抽出し、食材の特徴を理解する



サポートのあり方をディスカッション

運動生態学研究室スポーツ栄養研究会の「スポーツ栄養サポート」プロジェクトでは、最新のスポーツ栄養研究から、よりよい栄養摂取の方法や、スポーツ栄養マネジメントの実際について学んでいます。

トップアスリートから育成世代に求められる栄養の中で、たんぱく質は筋肉を大きくしたり、パフォーマンスを向上したりするために注目されています。

地域資源を活用した食材の潜在的ニーズを開拓する



Café WILD CHICKENでの試食

山路ファームでは、かながわ鶏『丹沢滋黒軍鶏』を飼育し販売しています。

かながわ鶏は神奈川県畜産技術センターで生まれた新しいブランド鶏で、父が軍鶏系、母が岡崎おうはんである肉用鶏です。110日以上飼育日数であるなどの基準を満たした、「旨み」と「歯ごたえ」に加えて「安全安心」と「信頼」が特徴です。

自然豊かな環境で丁寧に飼育された地鶏の特徴を引き出す調理の工夫や、これまでに提供してきた商品開発担当者の想いを理解するために食材の加工、流通、販売についても学びます。

新たな価値を求めてニーズを理解し、商品提案する



アスリートの目標はパフォーマンス向上です。最新の冷凍技術で届けられる食材が、必要な時に、十分な量を美味しく食べるられるように、プロジェクトメンバーが日々アイデアを工夫して、多くのアスリートを支えるために、新たな価値を探求していきます。

運動生態学研究室では、山路フードシステムとの共同研究を通じて「食」「運動」「健康」と「持続可能な社会」に関する調査研究を進め、SDGs目標3（健康福祉）、5（ジェンダー平等）、9（産業基盤）、11（まちづくり）に貢献します。

プロジェクト概要

- テーマ
地域資源を活用したアスリートの体づくりのための食品開発
- パートナー
株式会社山路フードシステム
山路ファーム
Café WILD CHICKEN
- 担当教員
人間栄養学部 人間栄養学科
教授 江川 賢一
- 実施期間
令和4年11月～継続