

Case 2

実習授業を通じた食品開発プロジェクト 大学生のユニークなアイデアを活用



◀ 企業や学外の方を招いての成果報告会の様子

Step 1

食科学コースの3年生を対象とした「食科学実験・実習Ⅱ」は、食品開発を実践的に学ぶ実習授業です。この授業では、食品企業の協力により、企業からテーマを提示いただき、そのテーマに沿った商品開発を行います。今年は、岡田食品加工有限会社と有限会社梅菓匠にしむらの協力を得て、それぞれ、寒天と梅を用いた新商品の開発に取り組みました。



Step 2

最初の授業で、学生たちは、それぞれの企業の経営者より、素材の概要、商品開発の目的等テーマについての説明を受けます。その後、グループに分かれて調査、アイデア抽出、整理、試作等の作業を行います。中間時点では、自分たちのアイデアを企業に説明し、意見をいただきます。こうした手順を経て、商品提案をブラッシュアップしていきます。



Step 3

自分たちのアイデアをもとに、さまざまな工夫や改良を重ねて、各グループ1品ずつの提案商品を仕上げました。寒天を使った独特な食感の総菜や食べるスープ、梅を用いたようかんや大福などユニークな商品が多数披露されました。協力企業からは、「商品化に向けた検討を進めたい」とのコメントもあり、今後、検討が進められます。



topics

これまでに本授業を通じて開発した商品のいくつかは、実際にレストランのレギュラーメニューとなっていたり、あるいは、商品化に向けての作業が進められています。こうしたことにより、学生たちは、大学で学んでいることに自信を持つことができます。

data

- パートナー 岡田食品加工有限会社／有限会社梅菓匠にしむら
- 担当教員 山崎薫講師、奈良一寛講師、岩見哲夫教授（現代生活学部生活デザイン学科）
- 実施期間 2011年6月～2011年7月