

 東京家政学院大学

地域連携成果事例集 2010

Collaborations of Tokyo Kasei Gakuin University with community, 2010

はじめに

東京家政学院大学では、地域社会への貢献を大学の重要な使命のひとつととらえ、積極的に学外に目を向け、地域交流プログラムや企業や自治体等との委託・共同研究等を推進しています。

こうした取り組みは、大学の有する資源を地域社会に還元するだけでなく、実社会の課題を取り入れることにより、大学の研究・教育活動の充実にも繋がります。それゆえ、地域連携活動は、大学と地域社会の双方に価値をもたらす大切な機会です。私たちは、こうした考えに基づき、地域連携を推進し、少しずつ実績を蓄積してきました。

ここに2009年度に本学が実施した地域連携活動の成果の一部をご紹介します。今後、連携を進める際の参考にいただければ幸いです。

なお、本冊子に紹介した地域連携活動の実施にあたっては、相模原市様、西武信用金庫様、社団法人首都圏産業活性化協会様より多大なご支援をいただきました。改めてお礼申し上げます。

2010年7月

東京家政学院大学

Contents

ページ

■ Case 1

藤野町の特産品、ゆずの有効活用を目指した
新商品開発プロジェクト

2

■ Case 2

地元椎茸農家との共同による
レシピ開発プロジェクト

3

■ Case 3

ワインの搾りかすを活用した
新商品開発プロジェクト

4

■ Case 4

天然由来の植物性甘味素材
メープルシロップの栄養成分の検討

5

■ Case 5

実習授業を通じた商品開発プロジェクト①
うこっけいハム編

6

■ Case 6

実習授業を通じた商品開発プロジェクト②
こんにゃく編

7

■ Case 7

タオルを使っていただくお客様のために
タオルの洗濯による風合い変化の検討

8

■ Case 7

家具メーカーと学生のコラボレーション
“しまう”をテーマに新規家具を提案

9

Case 1

藤野町の特産品、ゆずの有効活用を目指した 新商品開発プロジェクト



Step 1

相模原市藤野町では、特産品のゆずを用いた加工食品の開発を進めており、これまでにゆずポン酢やゆずワイン等を商品化してきました。しかし、ゆずの果汁を搾った後の残渣は現状では利用方法がありません。藤野町では、なんとかこの残渣を有効に活用できないかと考えていました。



ゆず加工場視察

Step 2

調理学研究室では、ゆず残渣の利用方法を、栄養学研究室では、ゆずの栄養成分を検討しました。他大学の学生の協力も得て、販売方法等まで含め、ゆずの活用について総合的に検討を行いました。「藤野ふる里まつり」等のイベントに参加し、試作品の試食や活動のPRを行いました。



藤野ふる里まつりにて

Step 3

「ゆずビスケット」や「ゆずの佃煮」といったこれまでにない斬新なアイデアの商品を提案するとともに、ゆずの加工特性や栄養学的な特徴を明らかにしました。提案した商品は、イベント等でも好評を得ており、今後、藤野町商工会が中心となり、商品化に向けた検討が進められます。



開発商品の試食

Topics

商工会や自治体等の協力を得ることにより、「藤野ふる里まつり」等のイベントに参加しました。こうしたイベントでは、学生は珍しい存在です。そのような中で、試作品の試食やプロジェクトの活動紹介等を通して、若者力を強くアピールしました。

Data

- パートナー 有限会社ふじの／藤野町商工会等
- 担当教員 小口悦子准教授／海野知紀准教授
(現代生活学部生活デザイン学科／同健康栄養学科)
- 実施期間 2009年4月～2010年3月

Comments

本プロジェクトには、本学の複数の研究室が参加しています。調理学研究室と栄養学研究室がそれぞれの強みを発揮することにより、それぞれの研究室単独ではなしえない、より価値の高い成果を提示することができました。本プロジェクトのように異なる分野の研究室がお互いに協力することにより、今後、より広範な課題に対応することができるものと期待できます。

Case 2

地元椎茸農家との共同による
レシピ開発プロジェクト

Step 1

相模原市を通じて、同市藤野町の原木栽培のこだわりの椎茸農家、黒木氏の紹介を受けました。より多くの方に椎茸の魅力を知ってもらうために、鍋物や煮物といったオーソドックスな食べ方以外にも新たな食べ方の提案が必要との黒木氏の思いをうけて、プロジェクトがスタートしました。



本学調理室にて意見交換

Step 2

現地視察とミーティングを経て、椎茸レシピの開発を開始しました。「今までにないものを」との発想から、椎茸パン、椎茸ポタージュ、椎茸まんじゅうなど様々なレシピを試みました。途中、試作品の試食や意見交換等を行い、黒木氏の意見も取り入れて検討を進めました。



かながわ商工会まつりにて

Step 3

「藤野ふる里まつり」(藤野町)や「かながわ商工会まつり」(横浜市)といったイベントに参加し、椎茸パンの試食とアンケート調査を行いました。プロジェクトの成果は、これら調査結果も含めたレシピ集としてとりまとめました。また、Topics 記載のとおり、後日、テレビ番組にも紹介されました。



「かながわ旬菜ナビ」取材

Topics

神奈川県内の農業の旬の話題を紹介する番組「かながわ旬菜ナビ」(テレビ神奈川)において、藤野しいたけ園が紹介されました。その際、本学の取り組みも紹介され、学生がレポーターとともに椎茸ポタージュ等の試作と試食を行いました。

Data

- パートナー 藤野しいたけ園(代表 黒木竜郎)
- 担当教員 小口悦子准教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009年6月～2010年3月

Comments

本プロジェクトは地元農家とのコラボレーションです。農家においては、新規レシピ開発がそのまま事業に貢献するわけではありませんが、お客様に食べ方を提案していくことは、商品価値の向上に繋がります。本プロジェクトは、そのような側面的なニーズに学生のアイデアを活用した事例といえます。なお、提案レシピのいくつかは、各方面から好評を得ており、商品化の可能性も検討したいと考えています。

Case 3

ワインの搾りかすを活用した
新商品開発プロジェクト

Step 1

ワイン製造工程では大量の搾りかすが生成します。搾りかすはブドウの紫色の外観とワインの豊かな香りを有しており、当然、食べることもできますが、有効な利用方法がなく、現状はほとんど廃棄されています。この搾りかすをなんとか活用したいとの思いからプロジェクトがスタートしました。



製造現場を見学

Step 2

企業よりサンプルの提供を受け、様々な食品への利用を検討しました。洋菓子や和菓子への添加、ドレッシングやソースへの利用などを試みました。企業との意見交換等を経て、ワインの香りと紫色の外観をうまく利用できる商品を見出すことができました。



本学調理室にて意見交換

Step 3

検討の過程において、ワイン搾りかすに肉を漬け込むことで、肉の軟化がもたらされることが判明しました。こうしたデータも蓄積したうえで、最終的にワイン搾りかすを使ったレシピを 20 以上提案しました。今後は、商品化に向けた検討が進められます。



試作品の数々

Topics

提案商品の中では、白玉だんごやドレッシング等、味だけでなく、ワイン搾りかすの持つ、色や舌ざわり等の特徴を活かしたものが好評でした。素材の特徴をいかすことが、より優れた商品開発に繋がることが示されたといえます。

Data

- パートナー 株式会社 Rolling-C
- 担当教員 小口悦子准教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009 年 6 月～2010 年 3 月

Comments

本プロジェクトは山梨の企業とのコラボレーションです。プロジェクトの過程においては、現地に赴いて意見交換を行い、また、企業側も何度も大学に足を運んでいただきました。遠距離の連携でしたが、互いに労を惜しまず意見交換することにより、意思疎通を図ることができました。その結果、納得のいく結果を提示することができました。連携においては、相互の意思疎通が重要であることが改めて確認されといえます。

Case 4

天然由来の植物性甘味素材 メープルシロップの栄養成分の検討



Step 1

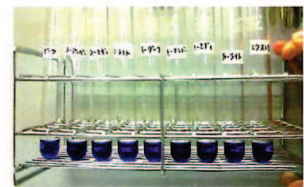
手作りケフィアヨーグルトの販売を手掛けるケフィア倶楽部では、ヨーグルトのトッピングとして、メープルシロップを販売しています。同社ではお客様に適切な商品情報を提供すべく心がけていますが、メープルシロップについては栄養成分の十分なデータが揃っていないと感じていました。



企業にて意見交換

Step 2

そこで、本学の栄養学研究室において、メープルシロップの栄養成分に関する研究を実施しました。メープルシロップは、採取時期により、エキストラライト、ライト、ミディアム、アンバー、ダークとクラスが分かれており、その違いに着目して成分分析を行いました。



抗酸化作用に関する試験

Step 3

研究では、メープルシロップの糖質やミネラル成分、ポリフェノール等の分析を行いました。その結果、メープルシロップには、抗酸化作用を有するポリフェノール類が多く含まれることが明らかとなりました。また、その含有量はクラスによって異なることも確認されました。



成果報告会にて

Topics

ケフィア倶楽部では、これまでケフィアヨーグルトとの相性等から、経験的にアンバークラスをお客様に推奨してきました。今回の研究では、栄養学的にアンバーが比較的優れていることが示され、結果的にこれまでの同社の対応を裏付ける結果となりました。

Data

- パートナー 株式会社ケフィア倶楽部
- 担当教員 海野知紀准教授
(現代生活学部健康栄養学科)
- 実施期間 2009年4月～2010年3月

Comments

メープルシロップは、カエデの木の樹液を濃縮したもので、広く食されている天然甘味料ですが、科学的なデータの蓄積は多くありません。本研究により、企業にとって有用な情報が得られただけでなく、メープルシロップに関する新たな科学的な知見が蓄積されたといえます。特に、クラスによる成分の違いは、興味深い結果を示しており、今後のさらなる研究が期待されます。

Case 5

実習授業を通じた商品開発プロジェクト① うこっけいハム編



Step 1

大多摩ハムでは、うこっけいの鶏肉を利用したハムを開発し、その普及のために、新しい食べ方をお客様に提案したいと考えていました。そこで、授業を通じて商品開発プロジェクトを実施しました。プロジェクトの実施にあたり、まずは、うこっけいハム開発の経緯や、作り方等を学びました。



企業からのプレゼンテーション

Step 2

企業からのプレゼンテーションの後、学生は自分たちの考えたアイデアを説明し、企業から意見をもらいました。厳しいコメントもありましたが、ここから、商品開発がスタートします。試作とグループ内での意見交換を繰り返し、途中、企業との意見交換を経て、最終報告会を行いました。



企業と意見交換

Step 3

報告会では、うこっけいハムを用いたさつま揚げをはじめ、4種類のユニークな商品が提案されました。企業からも一定の評価を得ました。提案商品のいくつかは、その後、大多摩ハム併設のレストラン「シュトゥーベン大多摩」にてテスト販売され、お客様に提供されました。



成果報告会にて

Topics

プロジェクトに参加した学生のうちの1グループが「社会人基礎力グランプリ東日本予選」（経済産業省主催）に参加しました。残念ながら本選には進むことはできませんでしたが、他に劣らない発表で奨励賞をいただきました。

Data

- パートナー 株式会社大多摩ハム小林商会
- 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 2009年6月～2009年12月

Comments

本プロジェクトは、授業を通じた連携です。そのため、期間が短く、できることも限定的です。しかし、一方で、多くの学生のアイデアが得られるというメリットもあり、本プロジェクトでも、ユニークな提案が見られました。また、提案商品のいくつかは、実際にお客様に提供されています。学生の提案は、直ちに商品化するレベルには至りませんが、プロの手を加えていただくことにより、実際に販売することも可能となります。

Case 6

実習授業を通じた商品開発プロジェクト② こんにゃく編



Step 1

岡田食品加工では、こんにゃくの魅力を多くの人たちに知って欲しいとの思いから、こんにゃくの新しい食べ方を提案したいと考えていました。そこで、授業を通じて商品開発プロジェクトを実施しました。プロジェクトの実施にあたり、まずは、企業より、こんにゃくの製法や特徴を学びました。



企業からのプレゼンテーション

Step 2

企業からのプレゼンテーション後、学生は自分たちの考えたアイデアを説明し、企業から意見をもらいました。厳しいコメントもありましたが、ここから、商品開発がスタートします。試作とグループ内での意見交換を繰り返し、途中、企業との意見交換を経て、最終報告会を行いました。



企業と意見交換

Step 3

報告会では、こんにゃくを用いたプリンをはじめ、4種類のユニークな商品が提案されました。授業終了後には、岡田食品加工の協力により、こんにゃくの新しい食べ方をテーマにしたイベント「こんにゃくカフェ」を開催し、そこで、今回提案した商品をお客様に提供しました。



「こんにゃくカフェ」にて

Topics

立川のカフェ「e'Sweets」と岡田食品加工の協力により開催した「こんにゃくカフェ」には、2日間で延べ40人以上のお客様に参加いただきました。提供した商品も好評で、自分たちの開発した商品の評価に学生たちは自信を深めました。

Data

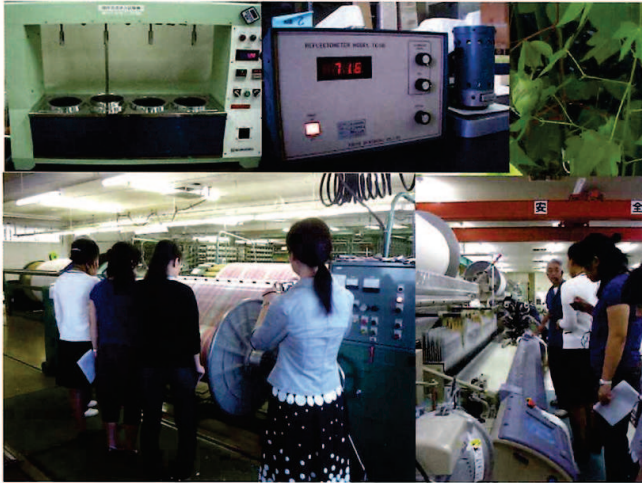
- パートナー 岡田食品加工有限会社
- 担当教員 山崎薫講師/奈良一寛講師/岩見哲夫教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009年6月～2010年1月

Comments

学生のアイデアを実際の商品化につなげるためには、コストや製造方法など、さまざまな点でハードルがあります。今回、「こんにゃくカフェ」に多くのお客様が参加いただいたことや、提供した商品が好評であったことから、若者と地域企業の連携に対する周囲の期待感と、その期待に応えられる可能性があることが示唆されました。短い期間での取り組みですが、いずれは、実際に市場に問える商品を開発できればと考えています。

Case 7

タオルを使っていたくお客様のために タオルの洗濯による風合い変化の検討



Step 1

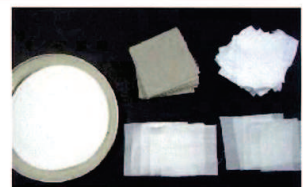
東京都青梅市に所在する老舗のタオルメーカー、ホットマンでは、お客様に、より適切な状態でタオルを使用していたくために、タオルの風合いに及ぼす洗濯の影響について、より正確な情報を提供したいと考えていました。そのためには、タオルの洗濯に関する各種のデータが必要となります。



タオル製造工場の見学

Step 2

そこで、被服整理学研究室に依頼し、研究を実施しました。同社で製造したタオルを実験材料として、アルカリ剤、粉末・液体洗剤(柔軟剤添加の有無)を用い、洗濯・自然乾燥を繰返し行い、目視と手触りによる風合い変化について学生による評価を行い、洗濯の影響を検討しました。



洗浄試験に用いた主な試料

Step 3

渦巻き式全自動洗濯機を用いた洗浄試験では、同社製のタオルは、今回比較した他のメーカーのタオルに比べて洗濯による風合い変化が少なく、その品質の優秀さが認められました。同社では、今後、こうしたデータは商品を購入するお客様に提供する有用な情報のひとつになると期待しています。



企業にて成果報告

Topics

パートナーであるホットマンは、青梅市に所在する老舗のタオルメーカーです。研究にあたっては、タオルをよく知る必要があります。そこで、本研究は工場見学やスタッフの方との意見交換等により、タオルの製造や性状を理解することからスタートしました。

Data

- パートナー ホットマン株式会社
- 担当教員 藤居眞理子教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009年9月～2010年3月

Comments

本プロジェクトは地元の老舗メーカーからの委託研究です。豊富なお客様とのコミュニケーションと、原材料と製造方法に裏打ちされた確かな品質を誇る素晴らしいタオルメーカーです。同社の商品は、企業の歴史の中で、その品質の高さが証明されていますが、本研究では、科学的な観点から、その品質を確認しました。こうした研究により、同社商品の品質の確かさを裏付けることができたと考えています。

Case 8

家具メーカーと学生のコラボレーション
“しまう”をテーマに新規家具を提案

Step 1

システム収納家具メーカーのマノーネは、市場において新たな価値を創造するために、常日頃から新商品開発を推進していますが、社外からのアイデアも取り込みたいと考えていました。そこで、大学生による新しい家具のアイデア提案プロジェクトを実施しました。



大学にて説明会

Step 2

プロジェクトには、住居学科の有志が参加しました。マノーネの工場およびショールームを見学し、収納家具に対する理解を深めたうえで、夏休みをはさんで約2か月をかけて提案を練り上げました。10月に中間報告を行い、企業側と意見交換し、12月に最終報告会を実施しました。



マノーネ工場見学

Step 3

プロジェクトはコンペ形式で行われ、優れた提案は、同社での商品化が約束されています。最終報告では、「キッチンワゴン」や「カラーボックスを利用した収納」等ユニークなアイデアが提案されました。これらの提案は、今後、同社にて商品化に向けて検討が進められます。



最終報告会にて

Topics

本プロジェクトは自由参加のプロジェクトのため、参加人数は多くありませんでしたが、「自分のアイデアが商品化されるかもしれない」という期待感もあり、学生からは、「家具設計のおもしろさを感じることができました」等、前向きな感想が聞かれました。

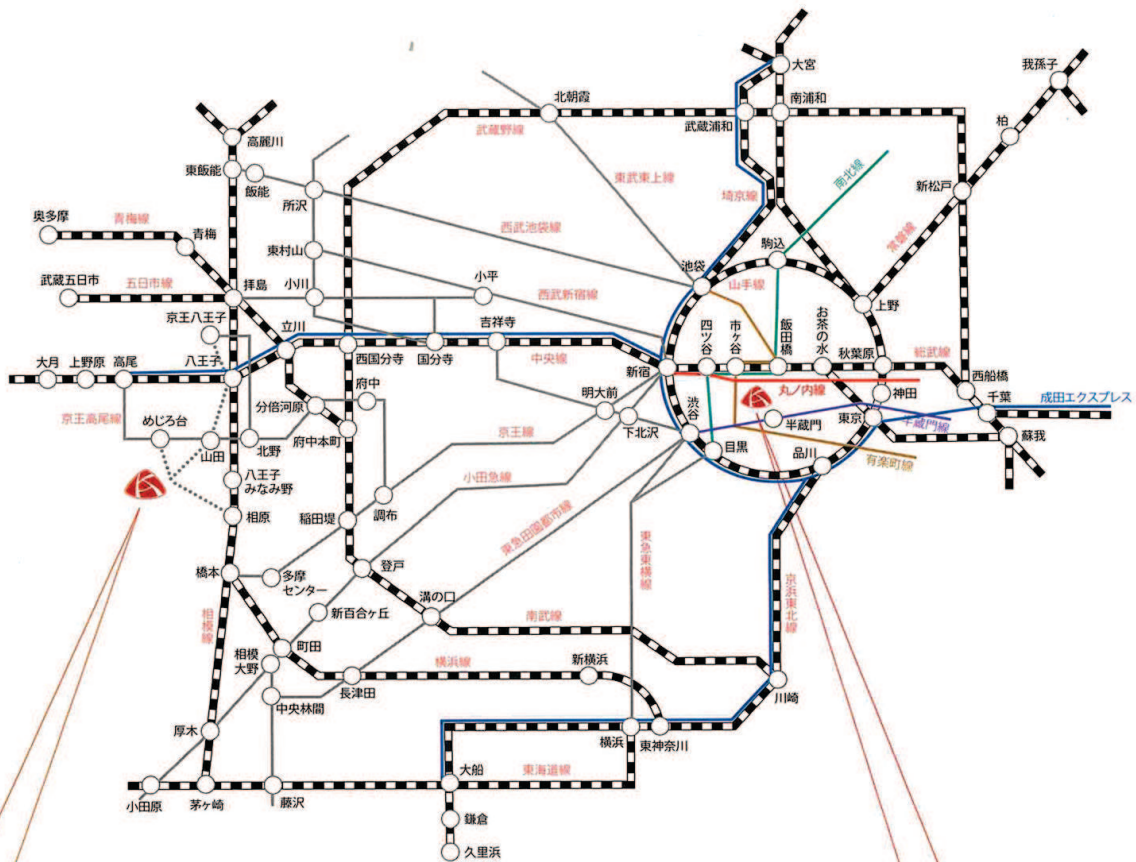
Data

- パートナー 株式会社マノーネ
- 担当教員 田中清章教授／佐藤万穂助手
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009年6月～2009年12月

Comments

本プロジェクトは、授業を通じた有志のプロジェクトとして実施したことと、コンペ形式で商品化を視野に入れた取り組みであるという点で、通常の連携事例とは性質が異なります。学生は、自由意志で参加しているため、全員、前向きに取り組んでいました。そのことが、企業にとって価値のあるアイデア提案に繋がったものと思われます。また、学生にとっても、企業という実社会の評価が得られることは得難い経験になりました。

Access Map



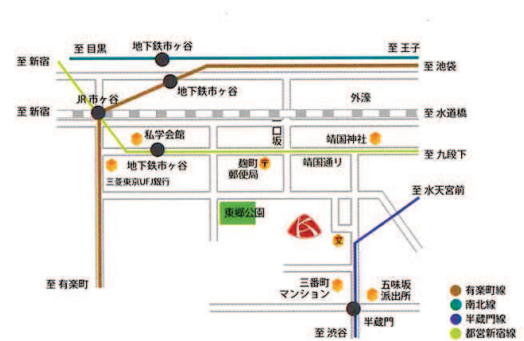
町田キャンパス ■生活デザイン学科 ■児童学科 ■人間福祉学科



〒194-0292 東京都町田市相原町2600番地

- JR横浜線「相原駅」下車、バス停「相原」から「東京家政学院」行乗車、約9分
 - 京王高尾線「めじろ台駅」下車、バス「めじろ台駅(のりば4番)」から「東京家政学院」行乗車、約13分
 - JR中央線「八王子駅」下車、バス「八王子駅北口(のりば5番)」から「東京家政学院」行乗車、約30分
 - 京王線「京王八王子駅」下車、バス「京王八王子駅北口(のりば1番)」から「東京家政学院」行乗車、約30分
- ※バス停「相原」から「大戸」行または「法政大学」行で「相原十字路」下車、徒歩10分

千代田三番町キャンパス ■現代家政学科 ■健康栄養学科



〒102-8341 東京都千代田区三番町22番地

- JR中央線・総武線、東京メトロ有楽町線、東京メトロ南北線、都営地下鉄新宿線「市ヶ谷駅」から徒歩約8分(地下鉄A3番出口)
- 東京メトロ半蔵門線「半蔵門駅」から徒歩約8分(5番出口)
- 東京メトロ東西線「九段下駅」から徒歩約12分(2番出口)

東京家政学院大学

〒194-0292 東京都町田市相原町 2600 番地 TEL.042-782-9811 (代表)

〒102-8341 東京都千代田区三番町 22 番地 TEL.03-3262-2251 (代表)

東京家政学院大学地域連携成果事例集

発行日 2010年7月1日

発行 東京家政学院大学



Tokyo Kasei Gakuin University