

本項では、「**Section 1** 地域連携プロジェクトレポート」で紹介した以外のさまざまな地域連携プロジェクトをご紹介します。紙面の都合により各事例の詳細に触れることはできませんが、いずれの事例においても学生は学内ではできない実践的な学びの機会を得ており、そして、その成果のいくつかは、商品化の検討が進められるなど具体的な貢献にも結びつきつつあります。

1

実習授業を通じた食品開発プロジェクト



生活デザイン学科の3年生を対象とした授業「食企画・開発実習A」では、食品メーカーの協力により、商品開発を行います。平成24年度は、五十嵐酒造株式会社と岡田食品加工有限会社の協力により、それぞれ、桃色酒粕と葛粉を用いた商品開発に取り組み、酒粕を使ったチーズカナッペや葛粉を使った新食感のデザートなどユニークな商品を提案しました。これらの開発商品のうち桃色酒粕を使った魚練製品「さけまるくん」は、五十嵐酒造で開催された「第5回酒蔵コンサート」に提供され、来場者から好評をいただきました。

- ◆担当教員：山崎 薫 講師、奈良一寛 講師、
岩見哲夫 教授
- ◆連携パートナー：五十嵐酒造株式会社、
岡田食品加工有限会社
- ◆実施時期：平成24年4月～10月

2

相模原の地場野菜を用いたレシピ開発

「さがみグリーン」は、たか菜とからし菜を交配させて開発した品種で、相模原市でしか栽培されていない野菜です。生活デザイン学科の授業「調理と素材」ではJA相模原市との連携により「さがみグリーン」の普及を目指して、学生たちが「さがみグリーン」を用いたオリジナルレシピの開発に取り組みました。ふりかけ、ミルフィーユ風とんかつ、もちり胡麻豆腐、麩まんじゅうなど27品のレシピが提案されました。授業終了後には、学生の提案したレシピに基づき、JA相模原市女性会会員を対象とした料理教室を開催しました。

- ◆担当教員：小口悦子 教授
- ◆連携パートナー：JA相模原市
- ◆実施時期：平成24年4月～11月

