

有機野菜を用いた加工品開発プロジェクト



相模原市相模湖地区で有機野菜の栽培と販売を手掛ける合同会社さがみこ有機畑は、農林水産省の農業の6次産業化の認定を受け、ルッコラソースをはじめオリジナルの加工品を都内で開催されているマルシェなどで販売しています。食品加工研究室では、同社と連携し有機野菜を用いた加工品開発に取り組みました。農地や加工場を視察し、生産者から野菜栽培のこだわりなどを聞き、マルシェでの販売実習を行ったうえで、キュウリや枝豆など季節ごとに採れるさまざまな野菜を用いて試作を行いました。このうち、枝豆ソースは、秋に開催したマルシェにおいてテスト販売を実施しました。

- ◆担当教員：奈良一寛 講師
- ◆連携パートナー：合同会社さがみこ有機畑
- ◆実施時期：平成24年4月～平成25年3月

地元スーパーとの連携によるお弁当開発

生活デザイン学科では地元八王子のスーパー、株式会社スーパーアルプスの協力を得て「食企画・開発実習B」の授業を通じて、お弁当開発に取り組みました。同社担当者より、スーパーにおけるお弁当開発や販売、調理加工等についてレクチャーを受け、検討を進めました。いろどりなどの外観や素材、ターゲット等を考慮し、ユニークなお弁当5種類を提案しました。今後、容器や店舗バックヤードにおける調理方法等を検討したうえで、実際の商品としての販売を目指して検討を進めていきます。

- ◆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：株式会社スーパーアルプス
- ◆実施時期：平成24年10月～平成25年3月

