

【業務報告】

平成27年度生産加工室 業務報告

植田敏允・新本洋士・馬場直子

1. はじめに

平成27年度は7月に「Food Science Hall」が完成し、節目の年になった。農学部の実習をはじめとする、食品加工実習プログラムの可能性が大きく広がった年となった。

2. 平成27年度の主な教育活動

農学部の教育活動は、表1に示した通りである。生命化学科の科目を中心に、生物資源学科、生物環境システム学科の農場実習の一コマとして食品加工実習を実施した。

また、新たな試みとして、夏期休暇に実施される生物環境実習Ⅲ（弟子屈農場）の牧場見学と組み合わせる形で、乳製品加工実習を行った。

表1 平成27年度農学部食品加工実習

科目名	対象	Semester	回数	人数
食品加工実習Ⅰ	生命化学2年	春	15×2組	32
フィールド管理実習Ⅱ	生物資源2年	春	6	108
生物環境実習Ⅲ	システム2年	夏期休暇	1×2組	40
食品加工実習Ⅱ	生命化学2年	夏期休暇	7.5	16
フィールド管理実習Ⅱ	生物資源1年	秋	4	143
生物環境実習Ⅱ	システム1年	秋	2	48
食品加工実習Ⅱ	生命化学2年	春期休暇	7.5	16

①生命化学科2年生「食品加工実習Ⅰ」（火、木曜日6、7、8、9限）



畜肉加工



米飯加工

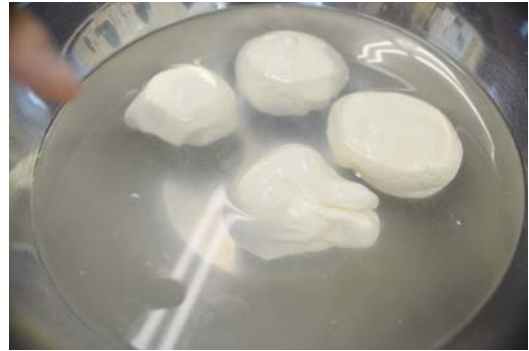
②生命化学科2年生「食品加工実習Ⅱ」（夏期集中：8/11、12、18、19）





トマトの収穫から一次加工（トマトジュース）、
最終加工（ミネストローネのレトルトパウチ）

③生物環境システム学科2年生「生物環境実習Ⅲ」
（夏期集中：8/3～5、9/3～5）



牧場見学、および
乳製品加工（ヨーグルト、モッツアレラチーズ）

④生物資源学科1年生「フィールド管理実習Ⅰ」（火
曜日1、2、3、4限）各班1回



収穫した葉菜類を用いた中華まんの製造

3. K-12連携プログラム

恒例となっている低学年（1年生）の桜の学習や幼稚園、低学年（2年生）の餅つきのほか、アイスクリーム教室や中、高学年での食品加工実習など多様なプログラムを実施した（表2）。

表2 平成27年度K-12連携プログラム

企画名	対象者	人数	実施時期
桜の学習 (桜花、桜葉、桜餅の加工)	低学年(1年)	100	通年
園庭の夏みかんの加工	幼稚部	50	5月
アイスクリーム教室	SSH自由研究 生物班	3	7月
アイスクリーム教室	低学年(4年)	24	12月
餅つき	低学年(2年)	100	12月
中華まん製造実習	高学年(12年)	10	12月
餅つき	幼稚部	80	1月
ソフトクリーム製造実習	高学年(12年)	10	1月
トマト缶製造実習	中学年(5年)	16	2月



トマト缶製造実習
(ラベル作成まで)



夏みかんの収穫、原料マーマレードの製造
大学教育棟2014での配布

4. 生産加工班の活動

平成27年度も日常の試作を通して技術向上につとめた。また、農場生産物の大量一次処理や加工品の大量製造を通して衛生管理やスケールアップの方法について学習した。たとえば、毎年恒例の農学部オープンキャンパスのアイス配布では300個、収穫祭では3,400個製造し、来場者に配布した。さらに購買部との連携で、農産物から商品化という商品開発のプロセスを体験学習した。

また、K-12連携プログラムを通し、食品の衛生的な取り扱い方について改めて学習した。

5. 購買部との連携

前述の生産加工班による食品開発は、いずれも購買部との連携の中で生まれたものである。27年度はオープンキャンパスで入試広報課が配布するオリジナルアイス(学内産夏みかん使用、マーマレードを半製品として提供し委託工場で2,000個製造)、たまがわアイスの新定番としての「プレミアムバニラ」を開発する機会に恵まれた。

特にプレミアムバニラアイスクリームは、学生も開発に携わったことに加えて希少性のあるニホンミツバチ蜜を使ったことが話題をよび、6か月間で約9,000個を売り上げるヒット商品となった。



[平成27年度職員]

技術指導員 植田敏允

技術指導員 馬場直子

担当 新本洋士



プレミアムバニラアイスクリームの販売開始
NEWS ZEROの取材