

# SS 探究ⅡC

## 食品セミナー

令和5年9月29日（金）に、西九州大学健康栄養学部 の 安田みどり先生を講師としてお招きし、2年生家政科を対象とした「食品セミナー」を開催しました。

研修の導入では、安田先生がこれまで取り組まれた研究について紹介がありました。研究対象のきっかけは「ヒシの実」であること。また、その目的が産官学が連携した地域「佐賀県(神埼地域)」の活性化であり、その成果としてヒシプロジェクト・新商品「ひしぼうろ」誕生の経緯説明。また千葉県の印旛沼で大量繁殖し、処分に公費を投入している「厄介もの」ヒシを、化粧品として開発した取り組みの話がありました。その過程で成分物質の一つであるポリフェノールの効用など医化学的な補足もありました。

具体的な大学での「キクイモ」「エミュー」などの取り組み例や、現在は「緑色のパイナップルプロジェクト」が進行中であり、課題等の説明がありました。

研修の「まとめ」として、生徒は「独創性」「新規性」「ストーリー性」「わくわく感」をベースに大村市や近隣地域の特産品の商品開発をテーマとしたグループワークに取り組みました。先生の巧みなファシリテーションにより、魅力(個性?)のある模擬商品案を創りました。特に、開発には条件として「商品名」の他に「価格設定の説明」「販売対象年齢層」「マーケットのニーズ」なども発表に加えることになりました。3・4名の9グループが、それぞれ「商品」を考え、グループ毎にプレゼンテーションを行いました。

生徒は、3年次に個別に「課題研究」に取り組みますが、研究テーマの設定や研究プロセスについてヒントになったと思います。



安田先生の講義の様子



グループワークの様子



プレゼンテーションの様子