

SS 探究II C

食品セミナー

2022(R4年)10月14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。

前半は、ヒシの実に関するお話でした。安田先生が携わっておられる佐賀・神埼の“ヒシプロジェクト・特産品「ひしぼうろ」の開発”、千葉・印旛沼の“ヒシを用いた化粧品開発”、それに加えて、ヒシの実に関する科学研究成果・トラバインの紹介等をしていただきました。科学の観点からのヒシの実へのアプローチ、地域の方々とのつながりの構築、など、ヒシの実に対する複数の視点を提示していただきました。

後半は、“西九州大学の学生による商品開発”の紹介をしていただいた後に、「商品開発に必要な力」を確認しました。その後、「大村市や大村高校にちなんだ新しいB級グルメを考えよう!」のお題が出され、大村の自然や特産品を題材にした、新しい商品プランを4人1組で考えるワークショップに取り組みました。商品を提示するだけでなく、販売ターゲット、価格、商品名などの設定まで含めて、楽しく、かつ、深く検討を重ねました。最後は、各班からの発表を行い、6つのB級グルメ案が誕生しました。

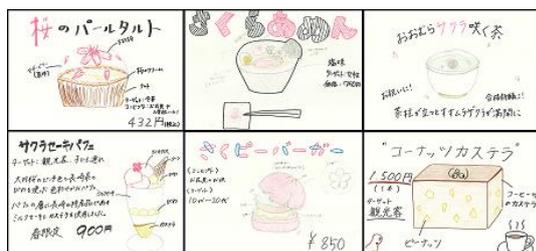
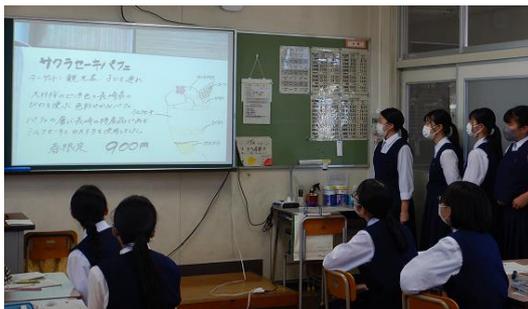


写真 左上：安田先生の講義の様子
左下：発表の様子

写真 右上：B級グルメ検討 ワークショップの様子
右下：6つのB級グルメ案