

探究 PF II C

食品セミナー

令和6年10月11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。

まず、安田先生がこれまで取り組まれた商品開発について紹介がありました。大学がある佐賀県神埼市の特産である「ヒシの実」の商品開発、ヒシプロジェクト・新商品「ひしぼうろ」が誕生するまでの話でした。これは、産官学の連携した地域「佐賀県(神埼地域)」の活性化が目的のプロジェクトということで、家政科にとってはとても参考になるものでした。



安田先生の講義の様子

「ヒシの実」の研究がきっかけとなり、千葉県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話もありました。1つのものを探究し続けることで新しいつながりができたり、新しい価値を発見したりすることがあることを知り、とても刺激を受けていました。



グループワークの様子

次は、いよいよ商品開発のワークショップです。

題材は、大村市の特産物！

「特産物は何にしよう」、
「ターゲット層はどこにしよう」、
「どのようなシーンで・・・」、
「ベネフィットは・・・」、

「コンセプトは何にしよう」、「ストーリー性は・・・」、

「キャッチコピーは、わくわくするかな？」、などなど考えることはたくさんです。どんどんアイデアを出し、コンセプトなど言葉の意味を確認しながら、ポスターにまとめグループ毎にプレゼンテーションを行いました。びっくりするほどのアイデア商品が次々と発表されました。特に商品名のセンスの良さにびっくりしました。商品開発の難しさと楽しさを実感した時間となりました。



開発した商品をプレゼンする様子

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。