

食品開発学科が「ifia/HFE JAPAN2024」に出展、試食品配布イベントに参加しました

食品開発学科は、2024年5月22日（水）～24日（金）の期間に行われ「ifia/HFE JAPAN 2024」（主催：株式会社食品化学新聞社）」に出展しました。

ifia JAPAN / HFE JAPANは1996年から主に東京ビッグサイトで毎年開催されている食品素材の大規模な展示会で、多くの食品企業が出展、参加し技術交流・商談を展開しているイベントです。

昨年度に引き続き、本展示会主催の食品化学新聞社より、食品開発学科と食品企業の特別企画「目指せ！New Products」の提案、協力依頼があり、本学科では学生の食品開発実践力の向上、食品企業への本学科の周知を目的に引き受け、出展しました。出展社が提供する素材を使用して開発した試食品を配布しました。配布した試食品は下記の商品となります。

・小林ゼミ 「ゆずマシュマロ」

ゆずピューレを使用することで、甘すぎない爽やかな風味を実現

・梶野ゼミ 「グルテンフリーマドレーヌ」

米粉を使用したグルテンフリーマドレーヌ

「アイデア×設備×素材で New Products 一緒に目指しませんか？」と題した、発表を行いました。

梶野准教授の説明後、今回の試食品を開発したゼミに所属している学生より、開発の経緯について発表がありました。



当日は上記2グループ、3・4年生21名の学生と7名の教員が参加、企業の方々と協働してイベントを完遂しました。

参加した学生のコメント

- ・昨年参加した際は、先輩の手伝いという側面が強かったですが、今年は来場者に対する説明も昨年より上達したという実感がありました。
- ・マドレーヌを試作する際、香料を使用しますが、味の強さに違いがあったり、焼き具合によっても香料の感じ方が違うことが分かりました。作成したマドレーヌを試食された方に「おいしい」という声をいただき、やりがいを感じました。
- ・活動していく中でアンケートを行った際、水分活性を測定してみたらよいとコメントをいただいたり、人によって味の違いを感じたり、新たな発見があり勉強になりました。

当日の様子



「地場産の規格外トマトを使用したカレー」を NTTさいたま新常盤ビルの社員食堂で提供しました

食品開発学科学生が、地産地消・農業の6次産業化の推進および食品ロス対策を目的として「地場産の規格外トマトを使用したトマトカレー」を開発し、2024年7月8日（月）にNTTさいたま新常盤ビルの社員食堂にて提供しました。

食品開発学科の学生は6次産業化について学び、農家と企業と関わる実践的な活動に参加しています。埼玉県比企郡滑川町の農場で年間400トンのトマトを生産する株式会社グリーンファームらぱんより規格外トマトの提供を受け、このトマトカレーを共同開発しました。



学生は、トマトカレーのレシピを社員食堂のシェフにお伝えし、調理された100食以上のカレーを11:30～13:30の間で100円（税込）にて提供しました。

当日は3名の学生も参加し、食堂での試食会を行いました。カレーを食べた社員の方からは、「さっぱりとして夏にぴったり」「トマトの旨味が凝縮されている」「単品で食べても美味しい」といった感想がありました。社員の方からいただいたアンケートは、今後の商品開発の参考材料とさせていただきます。

NTTさいたま新常盤ビルの社員食堂を運営するテルウェル東日本株式会社では、2023年から野菜をまるごと調理したメニューを定期的に提供するなどの食品ロス削減活動を推進してきました。2024年2月7日に開催された「埼玉県農商工連携フェア」に出展した食品開発学科とマッチングが生まれ、今回の企画が実現しました。

今後、食品開発学科では、トマトカレーをレトルト食品に加工し、非常食としての商品化を目指しています。

当日の様子



2024年度 食品開発学科 8大ニュース

食品開発学科が「ウェルネスフードジャパン2024」に出展しました

人間生活学部 食品開発学科は、2024年7月16日（火）～18日（木）東京ビッグサイトにて行われた、「ウェルネスフードジャパン2024」（3日間の延べ入場者 41,480人）（共同出展：フードメディシンネットワーク）に参加しました。

免疫調節機能などが評価された食品素材（乳酸菌・はすパウダー・ステビア・酵素処理有機野菜等）を用いて開発された機能性スイーツ（サブレ・クッキー）の試食を行いました。

実際に授業で使用している3Dフードプリンターを展示し、来場者の目の前で実演を行いました。3Dフードプリンターでビフィズス菌をプログラムし、機能成分を含む特殊インクを使用して出力した機能性クッキーの試食会も行いました。



参加した学生のコメント

- 現在、1年生でこのイベントには初めて参加しました。普段、先生や学生以外の人と話す機会はなかったため、貴重な体験でした。また、4年生から今後の授業についてなどいろいろなことを教えていただいたので、参加して良かったです。
- 今回のイベントのような場で、一般の方に説明することはこれまでほぼなかったので、初めのうちは緊張して上手くできませんでしたが、少しずつ自分がやっている研究の話なども交え、話をする事が出来ました。今後の自身の研究においても、とても刺激になりました。
- 3Dフードプリンターの展示部分で今回は参加しました。マッシュポテトを使用して、実際に3Dプリンターを稼働させたのですが、立ち止まって見てくださる方や興味を持ってくださる方が話しかけてくださったので、緊張はしましたが、とても良い経験となりました。

当日の様子



田中製茶園と「あまりん紅茶」を共同開発、「喫茶来 TOKOROZAWA TEA FES 2024」にて先行販売を行いました

食品開発学科の学生が、規格外のいちごを活用した「あまりん紅茶」を田中製茶園と共同開発し、11/3（日）「喫茶来 TOKOROZAWA TEA FES 2024」（ところざわサクラタウン）にて販売しました。

当日は天候にも恵まれ、「あまりん紅茶」の試飲を目当てに、多数の来場者が田中製茶園のブースを訪れました。参加した学生は「あまりん紅茶」の開発経緯や美味しく入れる方法を説明、試飲した方からは、「いちごの爽やかな酸味を感じられる」「砂糖が入っていないのに自然な甘さを感じられて美味しい」といった好評の感想が聞けました。



「あまりん紅茶」の企画から携わった曾矢助手は、「これまで未利用だった規格外あまりんを有効的に活用する加工品ができたことで、食品ロス対策にもなり、また、県内流通が主であった「あまりん」を他県の方にも味わってもらうことが可能になった。埼玉県産の農産物の良さを伝えるきっかけ作りができた。」と述べ、今後も学生とともに埼玉県産農産物の付加価値化に貢献したいと意気込みを語りました。

今後「あまりん紅茶」は、田中製茶園（オンラインショップ可）で販売を予定しています。

参加した学生のコメント

・大学の授業で学んだことを活かして1年かけて作ったものが商品化されて嬉しいです。たくさんの方の手に渡るところを実際に見ることができて感動しました。

当日の様子



食品開発学科が 「令和6年度埼玉県農商工連携フェア」に出展しました

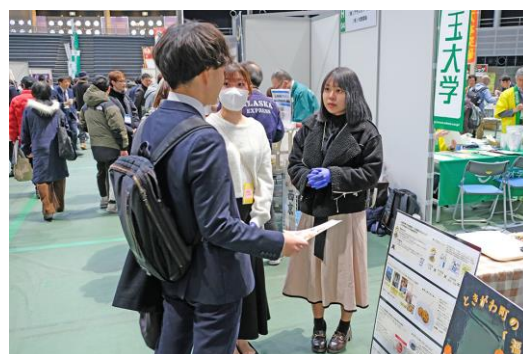
食品開発学科が2025年2月5日（水）、さいたまスーパーアリーナで開催された「令和6年度埼玉県農商工連携フェア」に出展しました。

農業の6次産業化の一環として、地場（埼玉県産）野菜を活用した商品の開発、販路拡大を目標としています。県内企業や農家が数多く出展する同フェアへの参加により、新商品の製造や販売先を開拓し、商品化を目指すことを目的としています。展示ブースでは、成果発表の機会かつ今後の食品開発の機会創出に向けて、これまで開発してきた埼玉県の農産物を使用した商品を学生が来場者に向けてご紹介しました。



本フェアにて、ときがわ町産「福みかん」を活用した至福のジェラート「フォーチュン オレンジ ジェラート」、加工業における未活用部分の玉ねぎを生かし、健康にも気を使った甘くて美味しいクッキー「オニオンクッキー」を初出展、また、オリジナルクラフトビール「ベルーメ」や「あまりん紅茶」などを出展しました。ジェラートを試食した方は、「甘さだけではなく、酸味も感じられて美味しかった」クッキーを試食した方は、「本来廃棄されてしまう玉ねぎを有効活用している」「玉ねぎの甘みを感じ美味しい」といった好評の感想が聞けました。参加した学生からは「オニオンクッキーの完成まで約半年ほどの期間がかかり、どのような原材料を使用するか試行錯誤の結果、無事に完成しました。多くの人に試食してもらい、今後は商品化を目指したい」と話しました。

出展の様子



2024年度 食品開発学科 8大ニュース

「よみうりランド」と産学連携、地元のフードロスに貢献！ 規格外のあまりん・未活用の福みかんを使用し バレンタイン限定メニュー2種を開発しました

2024年5月に開催されたIfia JAPAN 2024で、食品開発学科が「目指せ！New Products」をテーマに出展。食品開発学科の専門的な、教育内容や取組みに興味を持った、よみうりランドとの交流が始まり、「遊園地のバレンタインメニューを考えよう！」をテーマに、2年生の食品加工実習で学生がメニューの考案・試作を行いました。最終的に、2商品が販売商品に選ばれ、遊園地内グッド＆ラッキーのもぐもぐステーションで期間限定で販売されました。



(画像提供：遊園地「よみうりランド」)

オリジナルメニューの開発にあたり、規格外で市場に出せない埼玉県オリジナル品種のいちご「あまりん」や埼玉県ときがわ町で栽培されている「福みかん」をフリーズドライに加工し、使用しました。フリーズドライに加工することで旨味や栄養素を凝縮させ、ザクザクとした食感を楽しむことができます。第1弾として、2月8日から16日まで、「チョコポテト〜今年の恋は甘じょっぱい〜」を、第2弾として2月17日から28日まで、「♡キュンっと甘酸っぱい♡とろふわっフルスモアサンド」を遊園地「よみうりランド」内のグッド＆ラッキーのもぐもぐステーションにて発売されました。

※使用したフルーツ

- ・**あまりん**：十文字学園女子大学のキャンパスがある埼玉県のオリジナル品種のいちごです。2024年に開催された第2回全国いちご選手権では最高金賞を受賞しました。
- ・**福みかん**：埼玉県ときがわ町で栽培されるみかんで、小ぶりでかわいらしい見た目、爽やかな香り、酸味のある味が特徴です。

出店の様子



2024年度 食品開発学科 8大ニュース

「埼玉リーディングカンパニーと共に創る「食」のビジネスアイデアコンテスト」で大和リース賞を受賞しました

食品開発学科 渡辺 章夫ゼミが、埼玉リーディングカンパニーと共に創る「食」のビジネスアイデアコンテスト（主催：埼玉りそな銀行）にて、大和リース賞を受賞しました。

渡辺准教授と学生は「地域特産柑橘資源のブランド化を目指した商品開発と未利用資源の高度利用化の検討」というタイトルで応募しました。これまで、埼玉県ときがわ町の特産柑橘である「福みかん」の爽やかな酸味と香りを活かしたジェラート、ジュース、菓子などの食品を開発してきましたが、プレゼンテーションでは福みかんの搾汁後に残ってしまう未利用資源である残渣（果皮や種子）から機能性食品や機能性香粧品の創製を目指すという内容を盛り込み、発表しました。



受賞にあたり、福みかんを活用した食品開発を通して、ときがわ町の地域活性化に貢献しているという点が審査員から高く評価されました。

渡辺准教授は、今後も若者Z世代である学生の目線を最大限に取り入れながら、より魅力的でおいしい食品開発を進めることで、ときがわ町や新座市に貢献していきたいと語りました。

▼「埼玉リーディングカンパニーと共に創る「食」のビジネスアイデアコンテスト」について
埼玉県をビジネスのフィールドとした生産から消費に至るサプライチェーンにおける課題を解決する独創的なビジネスプランを募集するコンテストです。

埼玉りそな銀行、地域デザインラボさいたま、一般社団法人放課後さいたまの主催で行われ、学生を含め広くアイデアを募集しました。

https://www.saitamaresona.co.jp/kojin/cam/detail/cocreation_ideacontest_2024/

当日の様子



梶野涼子ゼミの学生たちが「第3回コエド芋パーク」に出店しました

2/15（土）、16（日）の2日間にわたり、川越 蓮馨寺で開催された「第3回コエド芋パーク」に本学の食品開発学科 梶野 涼子ゼミの学生たちが出店し、学生たちが考案した「さつまいもの具だくさん豆乳味噌スープ」を販売しました。

スープの考案にあたり、学生たちは、世界農業遺産である落ち葉たい肥農法のいも畑の見学を行い、川越いも生産者の方や文化の普及活動に取り組んでいる方に勉強会を依頼したりと、川越いもについての理解を深めました。

スープは2日間で274食を販売、両日ともに完売し、多くの方に召し上がっていただきました。

また、スープと一緒に学生が作成したレシピや栄養価などを記載したペーパーもお渡しし、学科での学びもアピールしました。

お客様から直接、学生に「美味しかった」とお声がけいただく場面もあり、学生たちは考案した商品についてのリアルな反応を感じられ、普段の授業では経験することのできない貴重な機会となりました。



参加した学生のコメント

・さつまいもが持つ準完全栄養食品の魅力を伝えられるよう、美味しさと健康にこだわり、スープを完成させることができました。イベントでは、私達が作った温かいスープも好評でたくさんのお客様が食べてくださったので嬉しかったです。

事前の勉強会の様子



当日の様子

