



食品開発展に食品開発学科が出展し、 学生と教員が学科の紹介に努めました

2023年10月4日～6日、東京ビッグサイトで開催された食品開発展に食品開発学科が出展し、学生と教員が展示ブースに参加しました。

当日はブース中央に3Dフードプリンターを展示し、実機によるデモンストレーションを行いました。「介護食サーモン切り身」、「プラントベースうなぎ」などの食品が成形される様子が、多くの来場客の注目を集めました。学生はチラシを配布したり、研究や取り組みについてポスターを使って説明するなど、食品開発学科の紹介に努めました。

今回の食品開発展には過去最大規模の630社が出展、3日間で約4万人が来場した見込みです。唯一大学として出展した本学ブースは常に盛況となりました。



参加した学生のコメント

・目標としていた食品開発展で、今までの研究成果を多くの方に見ていただき、非常に嬉しく思いました。3Dフードプリンターは最先端の技術ということもあり、この先の発展に期待のお声も多数頂戴したため、今後の研究も全力で取り組んでいきたいという思いになりました。また、興味を持っていただいた企業の方々に説明するという、学生ではなかなか経験できない貴重な機会でしたので、非常に勉強になりました。(食品開発学科学生 4年)

・今回の食品開発展では、フードインク(食べられるインク)を使用して、実際にデモンストレーションを行いました。機械が立体的に食品を造形する動きに多くの方が興味を持たれていました。企業の方とお話させていただく機会は多くないため、はじめの方はとても緊張しました。自分の言葉で、誰かに分かりやすく伝える難しさを痛感しました。今回の貴重な体験を、就職活動にも活かせたらいいなと思いました。(食品開発学科学生 3年)





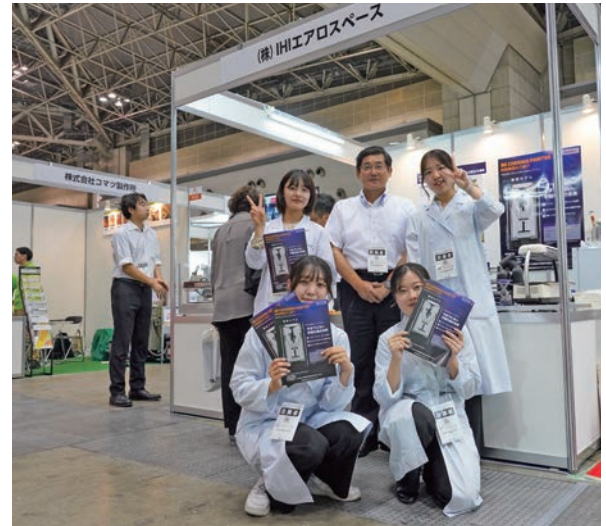
十文字学園女子大学

「惣菜・デリカJAPAN」IHIエアロスペースの出展に 食品開発学科学生が参加しました

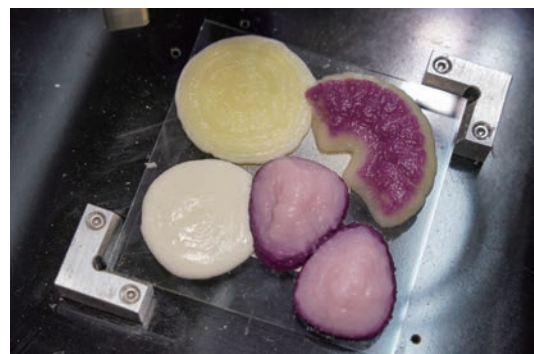
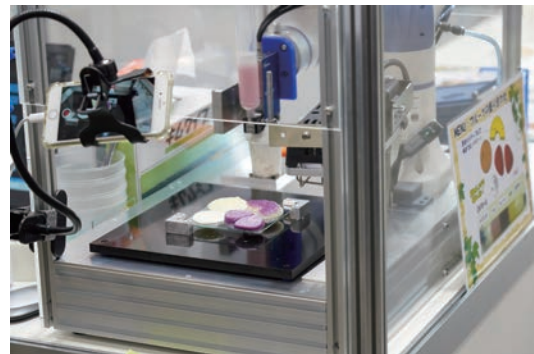
2023年9月20～22日、東京ビッグサイトで行われた「惣菜・デリカJAPAN」にて、IHIエアロスペースの出展に食品開発学科学生が参加しました。

食品開発学科は、食材（フードインク）の開発に協力、今回は、いちごやブルーベリー、レモン、生クリーム、こんにゃく、里芋、人参など16種類を用意しました。

会場の3Dフードプリンターでは食品の造形デモンストレーションが行われ、同学科の学生は来場者への案内や技術説明に努めました。



当日の様子



3Dフードプリンターの
デモンストレーションの様子は
こちらから



食品開発学科が「ifia/HFE JAPAN2023」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、2023年5月17日(水)～19日(金)の期間に行われた「ifia/HFE JAPAN 2023」(主催:株式会社食品化学新聞社)に出展しました。食品化学新聞社とのコラボ企画として開催された「目指せ!New Products」において、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4商品となります。

・小林三智子教授グループ 「あんにゃく」

ヘルシーなあんことコンニャクを掛け合わせた新感覚スイーツ

・高谷和成特任教授グループ 「エスカルゴクッキー(ココア味)」

3Dプリンターを活用した実習授業での経験を生かして、立体感のあるクッキー

・梶野涼子准教授グループ

「ほうじ茶米粉うどん」

小麦粉のうどんを再現した、グルテンフリーの米粉を使用した「ほうじ茶」のうどん

「新しい麺! ソルガム麺」

栄養価の高い穀物「ソルガム」を使用した、そばのような食感のピンク色の麺

当日は上記3グループ、54名の学生と11名の教員が参加、企業の方々とも協働して3日間のイベントを完遂しました。



参加した学生のコメント

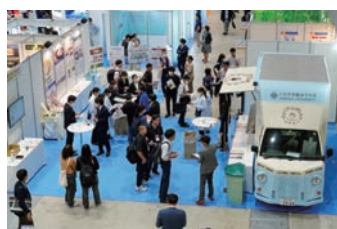
・苦労して出来上がった商品を多くの方に食べていただいて、美味しさの感想などを直接聞くことができ勉強になりました。

・色々な企業の方とコミュニケーションを取る機会があり、とても勉強になりました。また、色々な商品を知ることで、新しい食品成分や添加物について学ぶ機会になったと思います。

・企業の商品を来場者の方に紹介するときに、難しい言葉を使わないで、皆さんが良く使う言葉を使うように工夫しました。説明が長くなると相手に負担になるので、より簡潔に説明するよう心掛けました。

・またコラボしたいという声をいただけてとても嬉しかったです。大学では学ぶことのできない経験がたくさんできました。

出展の様子



Internet展示会様にご紹介いただきました



食品開発学科 渡辺研究室の学生が、 ノビレチン研究会第7回学術研究会で優秀発表賞を受賞しました

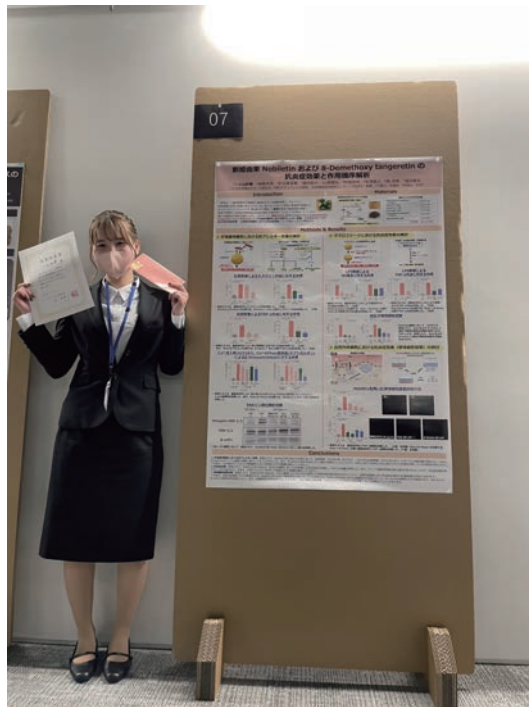
2023年11月25日、東洋大学赤羽台キャンパスで行われた ノビレチン研究会第7回学術研究会に、食品開発学科 渡辺章夫研究室の学生5名が参加し、小山彩華さんが「優秀発表賞」を受賞しました。

小山さんは「新姫由来 Nobiletin および 8-Demethoxy tangeretin の抗炎症効果と作用機序解析」の演題で一般演題・ポスター発表を行いました。

小山さんが研究している新姫は、三重県熊野市で商業的に栽培されている香酸柑橘で、タチバナと在来柑橘の自然交雑種と考えられています。

これまでに新姫の果皮搾汁残渣からポリメトキシフラボノイドを 39.3 % まで精製した新姫エキスの製造技術を開発し、新姫エキスの特徴的にノビレチンと 8-Demethoxy tangeretin を高含有していることを見出したことから、種々の機能性の検討を進めてきました。

本研究では、新姫エキスと新姫の主成分である Nobiletinおよび 8-Demethoxy tangeretin の①好塩基球における抗アレルギー効果、②マクロファージにおける抗炎症効果、③血管内皮細胞における抗炎症効果について報告しました。





十文字学園女子大学

食品開発学科学生が埼玉県主催 「狭山茶ドリンクレシピコンテスト2023」で最優秀賞を受賞しました



食品開発学科学生3名が埼玉県主催「狭山茶ドリンクレシピコンテスト2023」で最優秀賞を受賞、12月9日(土)に行われた表彰式で大野元裕 埼玉県知事より表彰状を授与されました。

埼玉県では、狭山茶の魅力発信と新たな需要創出のため、狭山茶を使ったレシピコンテストを開催しています。4回目の今年は「狭山茶ドリンクレシピコンテスト2023」として行われ、126件の狭山茶を使ったオリジナリティのあるドリンクレシピの応募がありました。

その中から、食品開発学科3年生 小林三智子ゼミの3名(郷間来瞳さん、信田奈緒さん、本庄美海さん)が考案した「抹茶いちごラテ」が最優秀賞として選出されています。

受賞した学生は「私達はゼミ活動で埼玉県のあまりん(いちご)と狭山茶を使用した商品開発を行っているので、今回の受賞は大変嬉しく感じました。これからもゼミ活動を通して、埼玉県の農産物の魅力を沢山の方に知っていただけたるように、情報発信していきたいと思います」と感想を述べました。





食品開発学科学生が、株式会社グリーンファームらぱんと共同で、規格外トマトを使用した「らぱんのトマトパン」を開発しました

食品開発学科学生が、株式会社グリーンファームらぱんと共同で、規格外トマトを使用した「らぱんのトマトパン」を開発しました。

この取り組みは、埼玉県滑川町の農場で年間 400 万トンのトマトを生産するグリーンファームらぱんより、市場に流通できない規格外のトマトを提供いただき、有志学生による十文字プラスワンプロジェクト（※1）の取り組みで実現しました。

2023 年 12 月 21 日に学内で行われた試食会では、「らぱんのトマトパン」を試作。製パン実習にあたる講師のアドバイスや、職員の意見を活かして調整しました。

商品のネーミングは、「らぱんのぱん」という言葉の響きのユニークさをヒントに学生が考案しました。

2024 年 1 月 17 日（水）11:30 より、本学科が授業で運用するキッチンカーにて 100 個の限定販売を行う予定です。



学生代表のコメント

廃棄されてしまう規格外のトマトをふんだんに使用したピザパンです。生地には熱風乾燥したドライトマトを混ぜ、加工したトマトソースを塗り、スライスしたトマトをトッピングしています。他に使い道の無いトマトだからこそ普通のピザパンよりたくさんの量を使うことができ、生地、ソース、トッピングどこをとってもトマトを味わえます。規格外トマトは見た目が悪かったり、中の水分量が多かったりしますが、加工することでおいしく食べられるということを知ってもらいたいです。

試作、試食会の様子





食品開発学科が 「令和5年度埼玉県農商工連携フェア」に出展しました

2024年2月7日(水)、さいたまスーパーアリーナで開催された「令和5年度埼玉県農商工連携フェア」(共催:埼玉県、埼玉りそな銀行、JAグループさいたま)に、食品開発学科が出展しました。

昨年に引き続き2回目のブース出展で、地場(埼玉県新座市産)野菜を活用した「にんじん畑ドレッシング」「ごぼう畑ドレッシング」、そして埼玉県比企郡ときがわ町の特産物である「福みかん」を使用したオリジナルのクラフトジュース「フォーチュンオレンジ」を出品しました。また、昨年の同フェアにて、本学の取り組みに賛同いただいたトマト農家の(株)グリーンファームらぱん、

いちご農家の(株)UFIRM!とブースを並べて参加し、それぞれの農家と規格外農産物の活用について1年間共同研究を続けてきた「リコピンリッチトマトカレー」や、あまりんと狭山茶を使った「いちごフレーバーティー」をお披露目しました。学生たちは、試食や試飲の提供を行いながら、各商品の特徴や魅力を、ブースに訪れた方に丁寧に説明しました。

食品開発学科は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。昨年の出展がきっかけとなった地元農家との連携により商品化に向けて研究を重ね、今回の発表へ結びつけることができました。学科にとっても、学生たちにとっても価値のある活動となっています。



出展の様子



「にんじん畑ドレッシング」と「ごぼう畑ドレッシング」



「フォーチュンオレンジ」



「リコピンリッチトマトカレー」



「いちごフレーバーティー」

