

西九州大学短期大学部 地域生活支援学科

食健康コース

教授

たなか ともえ
田中 知恵

分野 生活科学・観光

研究テーマ 地域の食材を用いた商品開発
地域の特産品を活かした観光資源の開発
野菜中の金属元素

キーワード 食品開発、食品分析、食材研究、地域観光、

所属学会等 日本食生活学会、日本家政学会、
日本分析化学会、日本化学会、日本温泉科学会

特記事項

URL :



【研究概要（佐賀県産「もち麦」の産学レシピ開発 —未来の栄養士と企業の共同研究—）】

田中ゼミ（食健康コース2年生の卒業研究）は、令和5年4月に多久市で農産物を生産、販売している（株）永石農産に佐賀県産「もち麦」のレシピ開発を依頼されて研究を開始しました。開発の目的は、「もち麦」の販売促進と需要拡大です。私たちは未来の栄養士として、地域再生と街づくり貢献を目指し安心安全で高品質の農産物を生産から販売まで行う地元企業を「食」から支えたいという思いで美味しいもち麦メニューの開発と購入者向けのレシピを考案しました。

本研究では、同じ栄養士を目指す連携校の長崎短大生と一緒に地域企業と協同したレシピ開発と私たちの学びの成果を取りまとめて報告します。





長崎短大と連携した 産学共同研究

(株)永石農産
「もち麦」のレシピブック開発

研究者：江崎舞、大坪美都、田嶋心葉
産業直政、宮原晋生、新屋雄翔
指導教員：田中知恵

もち麦
フォンダンショコラ

材料【12食分】
【菓子ココ】
チョコレート (A) 175g
生クリーム 50g
もち麦 (B) 50g
【生地】
チョコレート (B) 200g
卵 (M) 4個
生クリーム 120g
グラニュー糖 60g

～作り方～
生クリーム (A) を別鍋で温め、生クリームを温め、上に入れ混ぜる。生クリームを温めた状態でチョコレートを入れて混ぜる。チョコレート (B) とバターを混ぜ、グラニュー糖を加え混ぜ合わせる。生地を準備し、混ぜ合わせた生地を少しづつ追加して混ぜ合わせる。生地が固まらないうちに生地を型に入れ、中に入れて20分ほど焼く。

栄養計算【1食分】
エネルギー 422kcal たんぱく質 5.3g
脂質 27.9g 炭水化物 37.2g
食塩相当量 0.2g 食物繊維 2.13g

レシピ紹介

長崎短期大学
地域共生学科 食物栄養コース 1年生
石本ひかり・七條真実・鶴岡あかり・山口佳和子

フルーツグラノーラ

【1食分 8〜9歳児】
お米 20g
フルーツ 20g
グラノーラ 20g
ヨーグルト 20g
蜂蜜 10g
お水 10g
お砂糖 10g
お塩 10g
お酢 10g
お醤油 10g
お味噌 10g
お酒 10g
お酢 10g
お醤油 10g
お味噌 10g
お酒 10g

【 大学・短大での研究活動 】

普段は短期大学の地域生活支援学科の食健康コース、多文化コースで授業をしています。たまに大学でも授業をします。食健康コースで主に食品学や食品学実験を教え、時々大学で化学を教えています。また、多文化コースでは観光や文化について授業をして留学生と日本人学生と一緒に街歩きツアーの企画や日本文化と留学生の国との比較、討論をして多文化理解を学んでもらっています。

私の短大での研究は、このような学生さんとの関わりの中から生まれる教育研究活動となります。学生さんと一緒に地域の方々と関わりながら地域の課題を共に考え、皆さんを支えるために「食」「化学」「多文化」「観光」「地域貢献」をキーワードに研究活動を進めています。

ここ数年間行ってきた教育研究活動は以下の通りです。

- ・長崎短大・(株)永石農産と連携した佐賀県産もち麦のレシピ開発 (令和5年度)
- ・佐賀城下ひなまつり 牛島家のひなまつり (令和4年度、令和5年度)
- ・大豆を使ったレシピ開発「プティラサンテ」と短大生の起業体験「つむぎ」(令和4年度)
- ・SAGAMADO (佐賀市観光協会) との協同企画 街歩きツアー (令和2年度、令和3年度)
- ・留学生の就業支援 嬉野温泉旅館でのインターンシップ (令和4年度、令和5年度)
- ・観光・食をキーワードにした海外協定校 ブラパー大学 (タイ王国) とのオンライン交流 (令和4年度)

【高校生のみなさんへ メッセージ】

食の知識と技術、栄養を学ぶということはそのまま「生きる力」そして「身の回りの人と社会を支える力」となります。食健康コースでは食を通して地域と関わり、将来のあるべき自分とは何かを考え、自分自身の成長に繋げていきます。

食べることが好きな人、調理が好きな人、栄養のプロフェッショナルである栄養士を目指してみませんか？

本学の地域生活支援学科では留学生も多く、学びの中で異なる価値観に触れあえます。学内外での地域と関わる活動を通して未来の栄養士として必要なコミュニケーション能力や実践力を磨きます。皆さんの「好き」が地域の方々の心と健康の支えとなる職業、それが栄養士の仕事です。

