

地域の食材を 教育と商品へ

赤酢・もち麦・白いきくらげを用いた
レシピ開発と長崎短大との共同研究

地域とともに学び、地域とともに創る。

研究代表者

地域生活支援学科 食健康コース 教授 田中 知恵

研究分担者

地域生活支援学科 食健康コース 教授 平田 孝治・西岡 征子・武富 和美、助手 深町 梨里可・福岡 百合子
調理製菓専門学校 副校長・講師 田中美香子、講師 松尾靖子・松雪容子、助手 円城寺みのり・板谷真由
長崎短期大学 助教 菊池 亮子
(株)HONZAN 代表 本山 智子、(株)永石農産・代表 永石 憲彦、きくらげ堂さが 池田 康浩



研究成果を3つの形に結実させた

1商品

応援専用ゼリー
「レッドサーガ」

8品

短大生×専門学校生の
赤酢レシピ

3食材

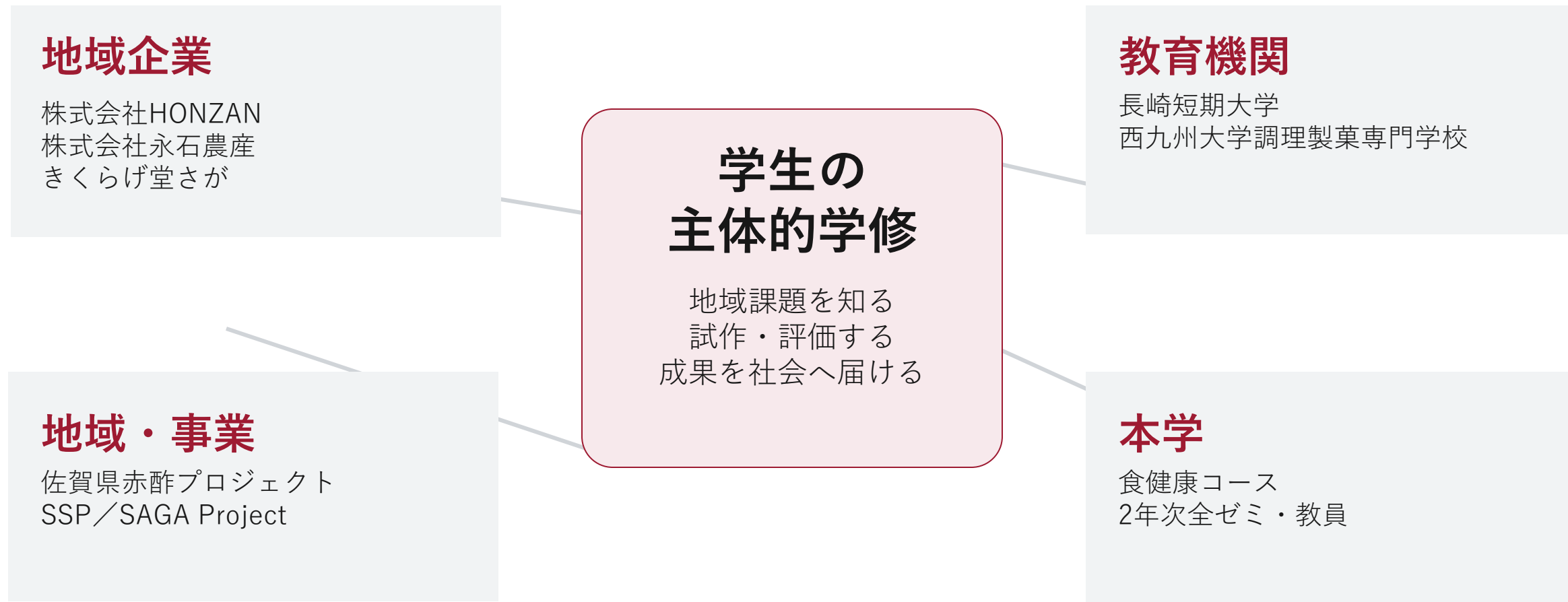
赤酢・もち麦・
白いきくらげ

学生の主体的学修と地域貢献を、商品・レシピ・普及活動として可視化

計画した4領域を実施し、商品化まで到達

研究領域	主な実績	到達状況
もち麦・白いきくらげ	フェア、展示・レシピカード	実施
赤酢プロジェクト	試作・評価・商品開発	商品化
長崎短大との共同研究	赤酢レシピの集約	継続中
専門学校との協働	分野横断で8品開発・公開	達成

産学・教育機関の役割を組み合わせる学びを設計



試作・評価・発信を重ね、年度末に商品化



レシピ開発 → 実食評価 → 改良 → 社会実装

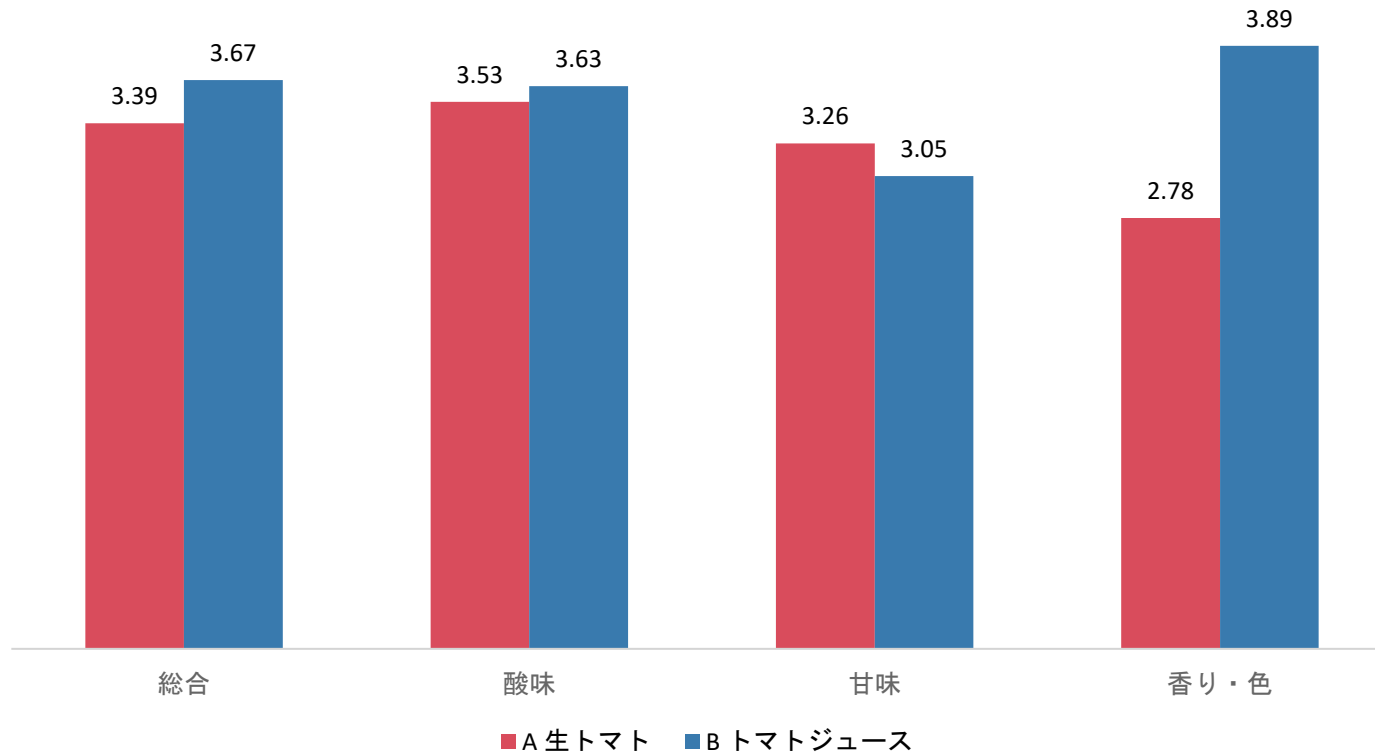
赤酢の研究成果が「レッドサーガ」として社会実装



トマトジュースを用いた赤酢ゼリーを採用し、さが桜マラソンで販売



評価結果は改良点を具体化する材料となった



B案は「香り・色」で高評価

自由記述も改良へ反映

食健康コース2年生（有効回答18～19名、5段階評価）

実社会の開発プロセスが学修成果を引き出した

1 課題発見

地域食材の認知・利用課題を理解

2 専門的実践

栄養・調理・製菓の視点で試作

3 協働

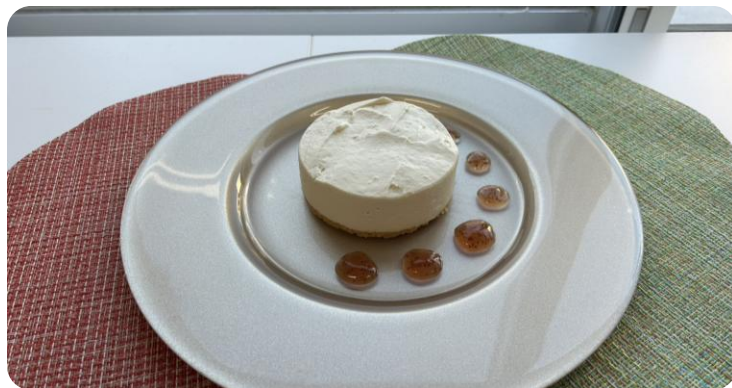
学校・専門分野を越えて評価と改善

4 発信・社会実装

冊子公開と商品販売まで経験

アクティブラーニングを「地域の現場」と接続

短大生と専門学校生が、専門性を持ち寄り8品を開発



成果はレシピブックとして冊子化し、本学図書館リポジトリで公開

もち麦・白いきくらげは普及活動を継続



もち麦

学食でフェアを開催
啓発ポスターを掲示



白いきくらげ

既存レシピを整理
学園祭・OCで展示

令和6年度の活動 ～白いきくらげ～



[白いきくらげでレシピ開発！（地域生活支援学科）\(youtube.com\)](https://www.youtube.com/watch?v=...)



市報さが11月～1月号掲載

課題

高校生プレセミナーは
申込がなく未実施

長崎短大との連携は、次年度の教材活用へ接続

長崎短期大学との意見交換会



これまで

もち麦レシピブックを共同制作・公開

令和7年度

両校の赤酢レシピを集約

令和8年度

レシピブック第2弾を授業で活用

成果を継続的な教育研究へ転換する

評価できる点

- 商品化・レシピ公開を達成
- 組織横断型の協働学習を実現
- 地域イベントで検証機会を確保

今後の課題

- 普及活動の周知・時期を再設計
- 学修成果と利用効果を継続評価
- 販路・発信と科学的根拠を強化

地域食材 × 実践教育 × 効果検証を、カリキュラムとして体系化

地域とともに学び、 地域とともに創る。

令和7年度は、地域食材を起点とする学びを
「商品化」「公開」「次年度の教材」へつなげました。

ご質問・ご意見をお願いいたします

