

「地域資源利用によるフードマイスター育成」

取組担当者 永島俊夫（生物産業学部食品科学科教授）

本取組は、農林水産資源が豊富に存在するオホーツクの地域資源を最大限に利用した食品加工および起業化の手法を学びながら技術力と創造力を養い、高品質な地域の食品ブランドづくりを目指し、地域産業の振興に貢献しうる人材の育成を目的として行われる。

東京農業大学生物産業学部が立地する網走市は、第1次産業である農業、畜産業、水産業を中心に多彩な食材が存在しており、第2次産業として食品加工業が展開し、第3次産業としての観光業や小売業が発達している。本学部ではこれら生産・加工・流通にかかわる生物産業を総合的に学ぶ分野として生物産業学を基盤とした教育体系のもとで教育研究を展開してきたが、学部開設時から設置されている食品加工技術センターには、農産加工機器などの加工設備が整っており、これまでも実験・実習としての教育研究の場として活用され、さらには地域との産官学連携による農畜水産資源の製品開発に貢献してきた実績を有している。

本取組による教育プログラムでは、生物産業学部の4学科の特色を生かし、主として農・林・畜産物（生物生産学科）、水産物（アクアバイオ学科）の3分野の素材原料から加工・製造法、品質管理（食品科学科）、販売・マーケティング戦略や起業化・ビジネス化（産業経営学科）を学び、地域資源を活用し、機能性食品や安全性といったニーズを捉えたオホーツクの「オホーツク・モノづくり学」をフードシステムとして総合的（座学・実習）・学際的に学ぶことにより、幅広い学びを保証する教育課程の体系化を目的としている。

具体的には、基礎的な内容（座学）から実践性・応用性（実習）を帯びたプログラムへと段階的・順次的に発展する体系的な教育課程を整備している。基礎的な内容としては、食品加工や食品開発に関するプロセスとして、良質な原材料（オーガニック農産物や天然素材）の調達から加工や保蔵に関する知識や技法、食品衛生や安全性に関する知識を学ぶ。また、農産品加工の発展過程（自給型～経営発展型～地域産業型）、売れるブランド商品づくりやマーケティング、事業化や起業化に関する基礎的な知識を学ぶ。そして実践的・応用的な内容としては、既の実績のある①農産品加工（ジャム、パン、ビール）、②畜産品加工（牛乳、チーズ、アイスクリーム、ソーセージ）、③水産品加工（かまぼこ、佃煮、魚醤油）や④徳用林産物加工（山菜・きのこ類）、⑤フレーバー加工（食品香料）のトピックを基盤とした実習プログラムを用意する。同時に消費者の機能性食品や安全志向の高まりといったニーズに即した新たな商品開発（健康食品やスイーツ）、ビジネスモデルの提案（グリーン・ツーリズム、農家レストラン、オーベルジュ）に繋げる手法についても学ぶことによって、生産～加工～流通～ビジネスといった専門性を超えた実践的・融合的な教育プログラムとして実施する。

本プログラムでは、オホーツクの地域資源（農林畜水産品）を活用した“モノづくり”を幅広い分野にわたって学んだうえで、地元企業や商店街などと連携し、地域資源を活用した素材の組み合わせによる加工品開発（コンペによる製品の試作品）やビジネスモデルの提案として実践することで、現場適応性や実践性を高め、就職活動への幅を広げたり、起業化のノウハウを身につけることにもつながる。

これらのプログラムによる総合的な学習経験を積み重ねることにより、深い専門知識を得るだけでなく、技術力や創造力を磨くことによって学生の創造的思考力の向上が期待できる。なお、プログラムの修了者には、一定の専門技術や知識を備えた「オホーツク・フードマイスター」の称号を授与することで、高度な幅広い学びの質を保証し、学士力の向上に繋げる。