

食香料化学科の **自分を磨く** 教育・研究のプログラム連携



	1年	2年	3年	4年
学 科 カリキュラム	<ul style="list-style-type: none"> ● 教養と基礎を磨く科目 ● 体感・体験の実習 	<ul style="list-style-type: none"> ● 専門知識を深める科目 ● 知識を踏まえた実験・実習 	<ul style="list-style-type: none"> ● 知識と経験を活用した課題解決のための研究活動 	<ul style="list-style-type: none"> ● 卒論研究
学 科 プロジェクト	<ul style="list-style-type: none"> ● 熊谷喜八道場(地域課題解決プロジェクト) ● 学生ビールプロジェクト ● 学生アロマプロジェクト ● 発酵食品プロジェクト 	<ul style="list-style-type: none"> ● 学生ワインプロジェクト ● 学生コスメプロジェクト 		
	気づき・感性の涵養		専門知識の熟成	
学 部 カリキュラム	<ul style="list-style-type: none"> ● 学校シリーズ(畑の学校・森の学校)など 	<ul style="list-style-type: none"> ● フードマイスター 		
	● 榎本塾			

獲得スキル

アイデア出しができる
クリエイティブカ

判りやすく説明できる
コミュニケーションカ

成果を出すための
やり抜くカ

地域に貢献する 学科プロジェクト **ものづくり×開発×感性**

熊谷喜八道場 (地域課題解決プロジェクト)

食に関わる地域の課題解決に自ら手指を動かし頭を使って取組み、有名シェフの喜八氏やメンバーとのディスカッションを繰り返し、技術と考え方の研鑽を重ね、自分を高めるプログラム。



特長

- 1年生から地域の課題を知り現場と共有できる。
- プロ料理家の技術と考え方を直接(マンツーマン)学ぶことができる。
- 自分で食品をつくり出すことが求められるので行動力が高まる。
- 喜八氏へのプレゼンテーションを通してプレゼン力が高まり、アピール力を身につけられる。

学生ビール® プロジェクト

食品加工において、製品の品質には原料の品質が重要であることを学ぶ。地域の農家や地ビール工場長等の「地域の先生」の指導の下、自ら畑を耕し、ホップを栽培し、麦を播き、収穫、脱穀して、ビールをつくり販売することを体験する。



特長

- 原料生産の現場や生産技術を知ることができる。
- 一連のビール製造が体験でき、原料の大切さを理解できる。
- オール地元産の希有で珍しい出来たての美味しいビールが飲める。(未成年者は保護者に送付)
- 自分が関わった製品がマーケットで確認できる喜びを体験できる。

学生ワイン® プロジェクト

全国有数のブドウ産地である北海道では、気候変動と地理的表示(GI)保護制度の普及から北海道ワインの生産量が増加している。地元ワイン生産を起爆剤とした地域活性化に取り組むワイナリーと共に新しい北海道ワインをつくる。



特長

- 原料生産の現場や生産技術を知ることができる。
- 一連のワイン製造が体験でき六次産業化を実体験できる。
- 自分が作った美味しいワインが飲める。(未成年者は保護者に送付)
- 自分が関わった製品がマーケットで確認できる喜びを体験できる。

学生アロマ® プロジェクト

地域の天然資源や研究室の研究成果を活用して、地域特産品を目指したフレグランス製品の開発、商品化に取り組む。六次産業化の新しいモデルをつくることに挑む。香料の製造(合成)や調香によって「地域の香り」や「大学の香り」「学科の香り」を創造する。



特長

- 香りのつくり方(合成や調香)を深く学べる。
- 六次産業化を実体験できる。
- 新しいものをつくり出す喜びを共有できる。
- 香りに対する感性を高めることができる。

研究室で開発された水産廃棄物から触媒をつくる技術を活用して作った香料を使い学生がオホーツクをイメージするアロマを調香。アロマフレグジュナーを作りました。ラベルデザインも学生がつくりました。

学生コスメ® プロジェクト

地域の天然物(生物資源)を活用してコスメ製品を創出し商品化に取り組む。生物資源の新しい用途を開発し地域の六次産業化に貢献する。



特長

- 化粧品をつくり方を体験的に学ぶことができる。
- 生物資源の利活用を多面的に考えることができるようになる。
- 六次産業化を実体験できる。 ●新しいものをつくり出す喜びを共有できる。
- 化粧品に関する感性を高めることができる。

農大の生みの親、根本武場がオランダ留学で学んだ石鹸レシピを学生が復元。開学125周年を記念し製品化(非売品)

発酵食品 プロジェクト

地域の特産品である牛乳や豆類、魚類を使って乳酸発酵を体験する。発酵を利用して農水産物に新たな機能性を付与し、付加価値を高めることに取組み、地域産業の高度化に貢献する。



特長

- 発酵の「不思議」、「奥深さ」を体感できる。
- 微生物の特性を知ることができる。
- 香りや味の大切さがわかる。
- 「機能性」の意味を深く考えるようになる。

本学科教員が構築している高機能性乳酸菌ライブラリーなどを活用し、地域資源の価値を高め、インナービューティ、アウトナービューティに寄与する発酵素材の創出が最終目標です。