

名大の時間

惣菜の開発を通して学んだこと③

「プロジェクト」に参加し、大学の講義だけでは得られない学びを得ることができましたのでご紹介したいと思います。このプロジェクトは、北海道味の素株式会社様、株式会社西條様、Nスポーツコミッション様、本学のコミュニケーションケア教育研究センターが連携した取り組みです。私

を含め栄養学科の有志3名が中心となり、健康を意識したレシピを開発しました。開発したレシピは西條名寄店様で販売し、市民のみなさまから好評を得ることができました。

私は令和4年3月から約1カ月間販売された「コーンフライドチーズ、on梅しそソース」のレシピを開発しました。レシピは、大学の応用栄養学実習の献立か

ら着想を得て、何度も試作を繰り返しました。販売が近づき、広告の作成や宣伝方法、惣菜のネーミングのポイントを知る機会もあり、商品に売するための工夫についても学ぶことができました。

販売初日には店頭に立ち、推奨販売をしました。販売時には直接お客様にレシピのアピールポイントを伝えることで、

購入を決めていただけることがありました。自分が考案したレシピに興味を持ち、手に取ってくださったことが非常に嬉しかったです。

また「これからもたくさんレシピを考えてください」「応援しています」など市民の方々から温かい言葉をいただき、たくさん応援していただきました。名寄市立大学生は、地域の方からの期待が大きいことを感じつつ、店頭販売での地域の方との交流を通



る指導を行うことで学びを活かしていきたいと思えます。

最後に、関係企業の皆様をはじめ、本学のコミュニケーションケア教育研究センター

して大学で学んだことを発信していくことの大切さを学びました。

私は将来、栄養教諭になりたいと考えています。今回学んだことをもとに、子どもたちに食に関す

の皆様、本学栄養学科の下坂先生、外川先生、試作等で協力いただいた学生の皆様、本当にありがとうございました。

栄養学科4年

齊藤 和