

【業務報告】

平成28年度生産加工室 業務報告

馬場直子・新本洋士・植田敏允

1. はじめに

平成28年度は前年7月に完成した「Food Science Hall」の本格的な運用が始まった年であった。前年度に試験的に使用した結果を反映し、従来のプログラムの調整をしながら、食品加工実習の充実を図った。

また、8月には専門家を招いたチーズ研修により乳製品加工の技術習得・向上に努め、食品加工実習Ⅱや生物環境実習Ⅱでの実習などに活かした。それに伴い機器の拡充も徐々に進めている。来年度はチーズプレス機、熟成用のコールドテーブルも予定しており、乳製品加工実習の一層の発展を目指している。



専門家を招いたチーズ製造研修

表1 平成28年度農学部食品加工実習

科目名	対象	semester	回数	人数
食品加工実習Ⅰ	生命化学2年	春	15×2組	32
フィールド管理実習Ⅱ	生物資源2年	春	6	109
生物環境実習Ⅲ	システム2年	夏期休暇	1×2組	40
食品加工実習Ⅱ	生命化学2年	夏期休暇	7.5	16
フィールド管理実習Ⅱ	生物資源1年	秋	4	121
生物環境実習Ⅱ	システム1年	秋	2	42
食品加工実習Ⅱ	生命化学2年	春期休暇	7.5	16

①生命化学科2年生「食品加工実習Ⅰ」（火、木曜6、7、8、9限）



アイスクリーム製造

2. 平成28年度の教育活動

農学部の教育活動は、表1のとおりである。

ほぼ前年度と同様であるが、新施設の特長を生かすことを目的に、実習プログラムの大幅な見直しを行った。また、既存のクリーンルームと組み合わせてより効果的な実習を目指した。



外部講師による製造ラインの講義

③生命化学科2年生「食品加工実習Ⅱ」（春期集中：2/16、17、20、21）



うどんの製造

②生物資源学科2年生「フィールド管理実習Ⅱ」（水曜1、2、3、4限）各班1回
実習で栽培したジャガイモなどをレトルトカレーに加工



こんにゃくの製造



レトルトカレーの製造、試食

④生物環境システム学科1年生「生物環境実習Ⅱ」（金曜1、2、3限）各班1回
実習で管理したキウイをジャムに加工





キウイジャムの製造

3. K-12連携プログラム

平成28年度は恒例のプログラムを中心に行った。餅つきについては、ノロウイルス流行などのリスクを考慮して、ついた餅を喫食する代わりにのし餅をつくり、家庭で楽しむ形に変更した。

表2 平成28年度K-12連携プログラム

企画名	対象者	人数	実施時期
桜の学習 (桜花、桜葉の加工)	低学年(1年)	100	通年
餅つき	低学年(2年)	100	12月
餅つき	幼稚部	80	1月

4. 生産加工班の活動

日常の活動に加え、後述の購買部、学友会の関わりのなかで商品開発を積極的に行った。

例年のオープンキャンパスや収穫祭の来場者に配布するアイスの製造は、アイス製造技術を継承する良い機会となっている。28年度のオープンキャンパスでは450個、収穫祭では3,700個製造・配布した。

5. 購買部との連携

購買部との連携も引き続き行われており、表3のような商品開発に学生がかかわる機会を得た。限定商品が多いものの学内産の原料を使用し、収穫または一次加工から配合決定まで行い、「農学部」らしい商品とすることができた。

購買部経由で依頼のあったオープンキャンパス限定アイス(ヤマモモアイス)は委託先の工場で2,000個製造し大学見学者に配布された。

6. 学友会との連携

平成28年度は新たに学友会のイベントで配布する景品などの開発・製造を受託した(表3)。イベントの狙いに沿った商品を企画・開発し、大量製造時の重要管理点や包装形態などを学習できる貴重な機会である。

表3 平成28年度 開発商品

商品名	概要	販売時期
購買部連携		
ポンカンパッション チーズケーキ(再販)	新宿タカシマヤ 「大学は美味しい!!」限定	5月
夏みかんマーマレード チーズケーキ	ルミネ町田 「コロールミネ」限定	8月
ヤマモモアイス	オープンキャンパス限定	8月
学友会連携		
マドレーヌ二種	「学友会の日」景品	4月
クッキー三種	「学友会の日」景品	10月
アイスクリーム	ホームカミングデー配布用	11月
りんごジャム	「学友会の日」景品	12月
アイシングクッキー	「学友会の日」景品	1月



マドレーヌの大量製造



商品に合わせた包装の工夫

[平成28年度職員]
 技術指導員 馬場直子
 技術指導員 植田敏允
 担当 新本洋士