

【教育実践報告】

平成30年度生産加工班 活動報告

勝又美紀¹・植田敏允¹・生産加工班・新本洋士¹・浅田真一²

はじめに

生産加工班は農学部の有志学生を中心とし、食品を農学部の観点から学ぶことを目的とした学部公認団体である。本団体は学内外の関係者に支えられ、平成25年度に農学部の公認団体と認められてから、本年度で5年目を迎えた。

平成30年度を生産加工班の活動

本年度は学内の組織と連携し大量処理、オープンキャンパスアイスの開発や工場見学などを通し、食品に対して幅広い視点で学習した。また個人の研究では、今までの研究分野に加え、チーズの物性分析や畜肉加工品の生ハムなど新しい食品についても取り組んだ。さらに、スポーツ栄養学についても研究した。

① 大量一次処理

学内農場や久志農場で収穫した作物を一次処理し、動線や人員配置などの効率化を学んだ。一次処理した収穫物の中には購買部にて販売される商品の原材料になるものもあり、皆緊張感と責任感をもって行った。

・夏みかん収穫 (3～4月)

購買部にて季節限定で販売予定の「玉川のめぐみ」ジャムに使用される夏みかんを学内から収穫し、一次処理を行った。

・小麦収穫 (6月)

小麦収穫は前年度に引き続き学内農場・園芸班と播種から収穫まで行った。さらに今年度は2品種の小麦を収穫し、各品種での加工適性や性質などを学んだ。

・ヤマモモ処理 (6月)

学内農場で収穫したヤマモモの処理を行った。一次処理したヤマモモは、収穫祭にて配布されるモナカアイス

に使用した。また過去にはこのヤマモモを用いたアイスがオープンキャンパスで配布された。



学内の夏みかんの一次処理



小麦収穫



ヤマモモの一次処理

¹ 玉川大学農学部先端食農学科 東京都町田市玉川学園6-1-1

² 玉川大学農学部生産農学科 東京都町田市玉川学園6-1-1

・リンゴの処理（10月）

養蜂を営む卒業生より届いたリンゴの一次処理を行った。処理したリンゴはジャムなどに加工し、学内外の関係者に配布した。



リンゴの一次処理

・アイス製造

夏季のオープンキャンパスで配布するアイスのプレテスト製造やホームカミングデーに配布するアイスの製造を行った。



アイス製造①（パステライザー）

② 大量製造

アイスやジャムを始め、学内の組織から依頼を受け、大量製造をした。大量製造では効率よく作業を進めるため、チームワークが大切であると学んだ。

また、一年生も人員として配置し作業の早期修得を目指した。

平成30年度 大量製造

	概要	時期
入試広報課・購買部	オープンキャンパス「はちみつヨーグルトアイス」	6月
学内外	関係者配布用「リンゴジャム」	9月
ホームカミングデー	ホームカミングデー配布「アイス（3種類）」	10月
収穫祭配布	収穫祭配布「モナカアイス」	11月



アイス製造②（フリーザー）



アイス製造③（充填）

・ジャム製造

班員の技術向上を目的に学内外の関係者に配布するリングジャムを大量製造した。使用したリングには前項にて一次処理したリングを使用した。



ジャム製造

・モナカアイス製造

収穫祭で配布するモナカアイスの製造を行った。前年度と同様に食感の向上を目的とした。モナカにチョコレートを塗布し、ソフトクリームフリーザーを用いてアイスを充填した。



モナカにホワイトチョコレートを塗布



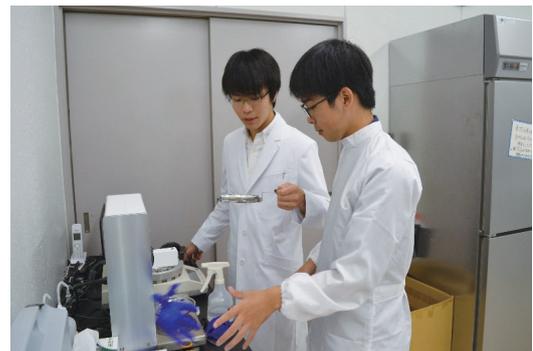
アイス充填

③ 個人・グループ活動

各自市場調査や専門家の意見を聞き、ある食品に対して農学部観点で調査する。その過程で効率化や加工の原理などを学んだ。研究の際にはおいしさだけでなく物性や加工適性についても調査した。



畜肉加工品の検討



チーズの物性分析



スポーツ栄養の補食用カステラの試作

④ オープンキャンパスアイス企画

前年度に引き続き、入試広報課からオープンキャンパスアイスの開発依頼を受けた。フレーバーと配合の検討を重ね、入試広報課・購買部を交えて最終決定した。また、購買部が芸術学部にもラベルデザインを依頼し、生産加工班も加わり最終ラベルデザインを決定した。アイスは、オープンキャンパス2日間で約3000人に配布した。



入試広報課・購買部との打ち合わせ



アイス配合検討



芸術学部によるラベルデザイン検討



オープンキャンパス当日のアイス配布

⑤ 収穫祭

収穫祭では今年度の集大成として「It's a food harvest ~食でつながろう~」のテーマのもと、栄養学の観点から女子駅伝部のサポートを目的とした補食の開発や、海外レポートなど例年にはないテーマを扱い、幅広い観点から食品を研究した。

両日合わせ約1000の方にご来場いただいた。今年度の展示では多くの方に興味を持ってもらえるようICT機器を用いて製造工程を示すなど、活動をわかりやすく紹介した。また、アイス配布及び企画展示を6号館に集約したことにより多くの方に活動を認知していただいた。モナカアイスは、ハニーミルク・ヤマモモ・抹茶の3種類のフレーバーを用意し両日約3000の方の方に試食していただいた。このモナカアイスは毎年ご好評いただいている。



収穫祭展示の様子



モナカアイス配布



さがまちカレッジアイス教室

⑥ ホームカミングデー

収穫祭1日目には学内食堂朔風館にてホームカミングデーが行われた。生産加工班では、黒ごまアイス、きなこアイスに加え、昭和45年販売当時の味を再現したハニーミルクアスを配布した。復刻版ハニーミルクアイスは特に反響が大きく、年配の方を中心に、懐かしいなどのお声を多数いただいた。



ホームカミングデーで配布した三種のアイス



ホームカミングデーアイス配布の様子

⑦ 学外連携

さがまちカレッジで相模原・町田市の小学生を対象にアイス教室を開催した。アイス作りを通して、いつも食べているアイスの歴史から作り方、規格などについて理解を深めてもらった。

[平成30年度]

技術指導員 勝又美紀

技術指導員 植田敏允（嘱託）

担当 新本洋士

担当 浅田真一

生産加工班一同