

兵庫商品開発プロジェクト DEN

西田愛鹿 ギルバート木香（環境人間学部 食環境栄養課程3回生）

キーワード：地域交流、食文化、多世代交流

1. 団体概要

食環境栄養課程の学生で構成された団体であり、「田畠からの恵みを町へ」をコンセプトとしている。季節にあつた料理のレシピなどを考案し、SNSへの投稿で拡散している。地域のおいしい旬の食材を使ったレシピや商品の開発、大学内外における食イベントへの参加をすることで、生産者と消費者をつなげたいという想いで活動している。

2. 2024年の活動内容

本年からの新しい活動として、兵庫県の特産品を使用した商品の開発を始めた。第1回としてアーモンドバターを使用したレシピを考え、試作、試食を行った。春フェス・エコフェスでは自分たちで考え、試作した料理を販売した。

また、今年も福崎町での食育教室に継続して参加することができた。小学生と一緒に作れ、地域の食材であるもち麦を生かしたレシピを準備し、当日は小学生のグループに先生として混ざり一緒に料理を完成させた。

表1 2024年度の主な活動内容

5月	春フェス
6月	レシピ開発
7月	エコフェス
11月・12月	福崎町食育教室



写真1 食育教室

写真2 春フェス

3. 活動を通して学んだこと

春フェス・エコフェスでは自分たちで調理したもの販売することができた。春フェスでは「春雨スープ」、エコフェスでは「海鮮塩焼きそば」と「あんホイップどら焼き」を提供した。学祭では、大量調理における食材の準備や適切な衛生管理を考慮した調理の仕方、仲間との協力の大切さや難しさなど、普段の生活では得られない貴重な経験をすることできた。また、食環境栄養課程は授業が忙しいため、縦の繋がりがほとんどないが、この機会に交流ができる、有意義な時間を過ごせた。一方で、当日アクシデントもたくさん起こった。これ経験により、試作を当日の状況に近づける必要があることや、量が増えることによる影響を考える必要があることなど、当日のシミュレーションは念入りに行っておくべきだということを学んだ。

新しい活動として、兵庫県の特産品を使用したレシピ開発を始めることができた。6月の集まりが初めての試みだったが、試作会では魅力的なお菓子がたくさん並び、活発な意見交換が行われた。今後も継続していく活動を見つけられたように感じた。

4. 今後の展望

今後も兵庫県の食材を用いてレシピ考案などを行い、地域に根差した食文化について理解を深めていきたい。この団体の学生は全員同じ課程であるため、授業の関係により集まれる日が非常に限られている。そのため、今年度も参加した学祭のような、いくつか大きなイベントを軸に活動を考えていければと思う。また、食環境栄養課程で得た知識を活用できる場となれるよう、今後も様々な活動を模索していきたい。SNS投稿については、引き続き学生団体DENについて知ってもらうためのツールとして、活発化させていきたい。