

発信 No.2021-12  
2022年1月17日  
京都ノートルダム女子大学

## 現代人間学部 生活環境学科による「産学協働商品開発プロジェクト」 パスタ・ケーキの商品化で京小麦を地域に普及させよう！ 3つのゼミがそれぞれの専門分野を活かす

京都ノートルダム女子大学（学長：中村久美、所在地：京都府京都市左京区）現代人間学部 生活環境学科では、「食と健康」ゼミ（担当教員：加藤佐千子 教授）、「食生活デザイン」ゼミ（担当教員：藤原智子 教授）、「家族関係」ゼミ（担当教員：青木加奈子 准教授）が協力し、それぞれのゼミの専門性と強みを活かし、地元産業と連携して商品開発に取り組んでいます。

上記3つのゼミと株式会社ザックエンタープライズが運営する「セカンドハウス」との協働で開発した商品は、京小麦「せときらら」普及のため、『京小麦の収穫祭 2022』イベントでセカンドハウスが提供するメニューとして販売されます。

（実施協力：一般社団法人 京都知恵産業創造の森、井澤製粉株式会社、京都府農林水産部農産課）



左：試作品の官能検査の様子、右：試作の様子

### 【本件のポイント】

- ① 京小麦「せときらら」の特性を理解した上での、地元食材の普及、振興、地産地消への貢献
- ② 本学学科で学んだ食生活に必要なプロセス（考案、調理、官能検査）や食材、産地についての知識を活かした取り組み
- ③ 地元産業との連携で、ビジネスに関する力（知識、企画力、開発力、行動力、プレゼンテーション力）を身につけるとともに地域経済活性化への寄与

## 【本件の概要】

現代人間学部 生活環境学科の3つのゼミが地域連携の一環で、地元食材の普及、地元地域経済活性化への貢献のため、株式会社ザックエンタープライズが運営する「セカンドハウス」と産学協働商品開発に取り組みました。「食と健康」ゼミおよび「食生活デザイン」ゼミはメニュー開発を、「家族関係」ゼミは若い世代・ファミリー層をターゲットに商品のPRを担当しました。

本学学生の考案したメニューはパスタとケーキで、京小麦「せときらら」や地元の食材を使用しています。パスタは「京地鶏と京野菜の彩りクリームソース 京小麦のタリアテッレ」、ケーキは「京小麦のコーヒーパー」で、何度も話し合い、試作を重ね、官能検査（人間の感覚を用いて食品、香料等の製品品質を判定する検査）を繰り返し、京小麦「せときらら」の特性をいかしたものに仕上がっています。

共同開発したメニューは下記の期間、場所で召し上がれます。

### ■パスタ

提供期間：2022年1月24日（月）～30日（日）

提供店舗：セカンドハウスイオンモール京都五条店/北山店/出町店/東洞院店

### ■パスタ

提供期間：2022年1月31日（月）～2月6日（日）

提供店舗：セカンドハウス草津店

### ■ケーキ

提供期間：2022年2月14日（月）～20日（日）

提供店舗：セカンドハウス銀閣寺店/東洞院店

## 【京小麦の収穫祭 2022 とは】

京都府産小麦の知名度を高めることで生産拡大に繋げ、京都のフードチェーンの更なる活性化を目標とした井澤製粉株式会社の活動です。

公式ツイッター：[https://twitter.com/kyo\\_komugi/status/1454723019310460928](https://twitter.com/kyo_komugi/status/1454723019310460928)

公式インスタグラム：[https://www.instagram.com/kyo\\_komugi/?hl=ja](https://www.instagram.com/kyo_komugi/?hl=ja)

## 【生活環境学科とは】

生活環境学科では、衣食住やライフプランニング・福祉まで、「生活」をトータルデザインする女性を育成します。

入学後1年をかけて衣・食・住、家族、生活経営・経済、生活福祉、精神保健福祉を幅広く学び、2年次から以下の3コースに分かれて専門性を高めます。

- ・衣食住を中心に生活の質の向上を探求する「生活科学コース」
- ・ライフプランニングを可能にする「生活経営・経済コース」
- ・こころの時代に求められる精神保健福祉士の養成に特化した「精神保健福祉コース」

