

大学生が地元産米粉使って焼き菓子開発

地域活性化人材育成事業「SPARC」プレ開講科目

4日から 社会課題解決へ企業と協働

南九州大学(学長 中瀬 昌之)では、食品開発科学科3年生が7月4日から全4回で実施される授業(社会課題解決型演習)で、地元産米粉を使ったオリジナル焼き菓子の開発に挑みます。学生たちは米粉を生産する地元企業と協働しながら進める食品開発を通じて、コメの消費拡大という社会課題についても学びを深めていく計画です。学生開発の焼き菓子は今後、学内カフェで販売予定です。

なおこの授業は、本学など県内4大学が連携し、自治体や地元企業、金融機関など地域社会が一体となって多様な分野で未来を切り開く人材育成に取り組む「SPARC(地域活性化人材育成事業)」のプレ開講科目の位置づけとなっております。

つきましては、以下の通り授業を実施いたしますので、当日の様子をぜひ取材していただきますよう、よろしくお願いたします。

記

日 時	2024年7月4、11、18、25日(毎週木曜) 13時10分～16時20分
場 所	南九州大学 宮崎キャンパス 6階 1609号室「栄養教育実習室」など 〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2
講 師	綾町・ひなやファーム 福富博之氏(本学 OB)

■「地域課題演習(食品開発演習Ⅱ)」スケジュール

- ①4日 … 趣旨説明、焼き菓子試作
- ②11日 … オリジナル焼き菓子の試作
- ③18日 … オリジナル焼き菓子の最終試作
- ④25日 … 学生プレゼン、講評

★取材をご希望の際は、下記までご連絡いただけますと幸いです。

【本件に関するお問い合わせ】 食品開発科学科 矢野原

【発信元】 南九州大学 経営戦略課

〒880-0032 宮崎市霧島5丁目1番地2 TEL:0985-83-3444、Email:koho@nankyudai.ac.jp