



人間総合科学大学 人間科学部

ヘルスフードサイエンス学科通信

～地域・企業と追求するおいしい×ヘルシー～

2020年

12月7日号

1. 授業紹介シリーズ

『職業とキャリア形成』

ヘルスフードサイエンス学科教員 宮 聡子

■「第一線で活躍する食のプロからアドバイス」

ヘルスフードサイエンス学科の学生は、将来に対する夢が多種多様です。「職業とキャリア形成」という授業では、学生の皆さんの様々な夢を現実に変えられるよう、食品関連の仕事をしている方々の話を聞かせていただいています。

今回は自分で飲食店を経営したい！という学生のキャリア形成の参考になるよう、東京幡ヶ谷のケーキ屋さん「コンセント」のオーナー兼パティシエールの中島理恵さんに話をさせていただきました。

中島さんはその繊細な技術と信頼できる仕事ぶりから、多くの有名人の方々からもオーダーを受けており、「マツコの知らない世界」でも紹介されています。中島さんから本学の大学生には、「学生のうちにはできるだけ多くの人の話を聞くこと。やりたい仕事があれば周りにたくさんアピールをすること。チャンスはいろいろなところにあります。」とアドバイスをいただきました。



<マツコの知らない世界>



<桐谷美玲バースデーケーキ>



<大阪なおみバースデーケーキ>

2. 一年生、メニュー開発スタート！

『分子調理学：そらまめスプラウトのメニュー開発①』

ヘルスフードサイエンス学科学科長補佐 玉木雅子／教員 秋山佳代

■ 「スプラウトを知っていますか？」



1 年生のメニュー開発活動が始まりました！企業や地域とタイアップしたメニュー開発・商品開発は、本学科の特色ある活動のひとつです。今年度の 1 年生後期のテーマは「そらまめ豆苗(スプラウト)のメニュー開発」です。メニュー考案のまえに、本学の大澤俊彦特任教授および三和農林の桂聖子研究室長の講義によりスプラウトの魅力について学修しました。

「スプラウトは、穀類や豆類、野菜の種子を発芽させた新芽で、植物の赤ちゃんです。」とは桂研究室長の言葉ですが、三和農林さんでは様々な植物のスプラウトを赤ちゃんに対するように愛情いっぱいに育てています。その様子は動画で紹介してもらった工場(畑ではない！社長が考案した工場なのです)の様子からもわかりました。そうして育てられたスプラウトには、通常の穀類や豆類、成熟野菜とは異なる栄養成分が豊富に含まれます。スプラウトの機能性成分については大澤特任教授から専門的かつ分かりやすい講義を受けました。そらまめ豆苗には、L-DOPA などポリフェノール成分がとて多という利点の一方で、それゆえに黒く変色しやすいという特徴も桂研究室長より学びました。

学生達はこれらの特徴を学んだうえで、メニュー開発に取り組めます。

三和農林さんからは、以下のメッセージもいただきました！

○そらまめ豆苗の魅力を伝えてくれるような、新しい趣向や発想、ユーモアがあるなど新しい感覚のレシピを期待しています(三和農林高橋社長)

○これを機会に、皆さんがスプラウトの栄養やおいしさ、つかいやすさに興味をもってほしい。また、見て楽しむ、味で楽しむようなレシピを提案して下さい(三和農林研桂研究室長)

さて、学生達はどのようなメニューを考えてくれるでしょうか。次回、学生考案メニューをご紹介します。

【お問合せ】 人間総合科学大学 事務局広報 電話：048-749-6111 メール：admin@human.ac.jp