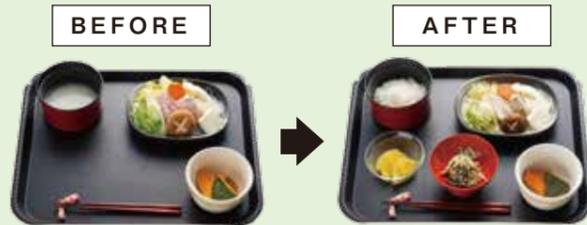




「料理に合わせて加熱時間を調整するので、一斉に出来上がり、アツアツが提供できます。」と説明する4年の尾崎汐梨さん

企業との取り組みの 大変さ・面白さを実感

これまでレシピ開発だけでなく、衛生管理、経済分析、匂いの分析、美味しさの比較実験など様々な実証実験に取り組んできました。特に、料理の仕上がりのクオリティの高さに自信を持つ学生たち。「味は染みているし、見た目にも美味しそう。魚の煮付けなんかは特に美味しいですよ」とセミナーを受講した2年生の内川侑香さんと齊藤愛里さんは話します。こうした活動は依頼されて行うだけでなく、学生たちの提案で行われることも多いそう。昨年は卒業研究のテーマとして介護食とお菓子のレシピ作りにはチャレンジ。「介護食の場合、材料を細



加熱前 → **加熱後**
ご飯、おかず、汁物と3種類の料理が一度に調理可能。トレイには器を置く場所が3カ所あり、ご飯なら米と水、ハムエッグなら生卵とハム、味噌汁なら水や具、出汁を入れて、フードコートにセットするだけ。できあがったら他の副菜をのせて完成!

栄養コントロールや安全な衛生管理も大切ですが、何より肝心なのが、出来たてで温かく美味しい食事を味わってもらうこと。イチ押しはご飯。高価な炊飯器で炊いたご飯と同じくらい美味しいんです。



2年 内川侑香さん



IH調理専用のトレイと食器を使用。漆器メーカーが開発したとあって、トレイや食器はまるで漆器みたい。

2年 齊藤愛里さん

かく刻んで調理することが多いのですが、酵素に漬けてから調理すると見た目は普通食と変わらないのに、噛むとやわらかくなるという結果に。一方のお菓子作りは苦戦。チョコケーキなど半分は半焼け、下は焦げてしまふなど、まだ良い結果を出せていません。しかし、企業相手の取り組みですからできないでは許されません。今年は再チャレンジして良い結果を提出したいです」と意欲を覗かせるゼミ生。実際に携わった4年生の尾崎汐梨さんは「一つのシステムを完成させるために様々な人の手が必要なのだと痛感。一時的なお手伝いですが、それに関わることができて勉強になりました」と話してくれました。



(右)ゼミ生による衛生管理実験の様子。異なる状態のまま板で調理してきた料理で雑菌をチェック。結果はなんと雑菌ゼロ。高い衛生環境が実証された。(中・左)COC+セミナーでの試作の様子。実際に様々な料理を作って味や見た目を確認。



校外フィールドで魅せる

大学生のチカラ

近年、大学では企業や自治体とタッグを組み課題解決に取り組む活動が増えています。大学という枠を飛び出し、様々なフィールドで奮闘する大学生の姿をご紹介します。

2016

仁愛大学
i-DISH
(下村漆器店)

CASE_1
仁愛大学
Jin-ai University

仁愛大学 健康栄養学科

できたて
あったかご飯が味わえる
施設向け調理システムの
開発をサポート



大学で学んだ知識を駆使し、様々な実験にチャレンジ

病院食や介護食は、調理したものを盛り付けし、フードカートと呼ばれる配膳車で保温し提供されるのが一般的ですが、現在、IHクッキングヒーターの加熱設備が備わったフードカートの中で食事を自動調理する「インカートクックシステム」が開発され実用化に向けた研究が日々実施されています。生の食材を専用の容器に盛り付けてトレイにのせ、IH加熱カートの中で加熱調理後、トレイごと食事を出せるという新しい調理システムです。考案したのは、鯖江の漆器メーカー下村漆器店。樽井ゼミが同社から依頼を受け、開発段階からレシピ開発や衛生管理の検証実験などのサポートを行っています。さらに、昨年から5年計画で、福井の学生を地元で就職させ地域活性化に繋げようとする国の地方創生事業(COC+)の一環として、インカートクックシステムのセミナーや試作を行っています。参加しているのはゼミ生を中心とした健康栄養学科の有志の皆さん。日頃大学で学ぶ健康栄養に関する知識を駆使しながら実験を繰り返して、開発を進めています。