

令和元年 11 月 14 日
石川県立大学 食品科学科
小柳 喬 准教授
076-227-7460

発酵食品調理実験－「調理コンペティション」 (6次産業化コース・キックオフ事業)の実施について

1 概 要

石川県立大学では、6次産業化における最終生産品(食品)の有力なモデルの一つとして、県下の歴史ある食文化において一際特色豊かな「発酵食品」に着目しており、本学の立地を生かした教育項目として、本年度から食品科学科2年生を対象に「発酵食品実験」を設定、実施しています。最終実施日となる今週11月15日の金曜日の授業では、学生が数名ごとの班に分かれて、これまでの実験で学んだ発酵食品を用いて調理を行い、コンペティションを行う予定です。また、この調理コンペティションには1年生も参加することとしており、本学が今年度から導入したコース制の6次産業化コースについて理解を深めることを目的としたキックオフ事業として実施することとしています。

2 日 時

令和元年11月15日(金) 13:00

13時から 調理開始

15時 調理終了、コンペティション

16時半頃 終了

3 場 所

石川県立大学 LEAFラボ1号棟 食品加工室

4 内 容

5回の発酵食品の仕込み実験を通して製造した発酵食品を用いて加熱調理の調理メニューを学生数人ごとの班に分かれて準備し、1年生・学内教職員も参加しながら、調理物の風味・デザイン性などをもとにコンペティションを実施する。優秀な班には表彰を行う。

5 参加者

学部生(1年生、2年生)、学長、教職員(適宜参加)、実験担当教員数名

6 問い合わせ先

石川県立大学 食品科学科 准教授 小柳 喬

TEL: 076-227-7460