



「ながのブランド郷土食」社会人スキルアップコースプログラム

信州大学大学院総合理工学研究科 / 長野市



将来的な地域食品産業の活性化や地域の社会ニーズの解決に向け、長野市との連携により、地元で活躍し、地域の活性化に貢献し得る人材の創出

- [課題]
- 1. 企業の経営はOEM生産に依存 ・ブランド力不足 ・自社 (PB) 製品の比率が低下
 - 2. 食の多様化に伴う技術開発力の不足 ・美味しさ・安心・安全志向・機能性食品
・利便性・高齢者向け食品

[対応] 食品製造分野での技術革新を担う人材を創出し、地域経済の活性化を目指す「ながのブランド郷土食」社会人スキルアップコースプログラムに取り組んでいる。

[養成人数] 社会人スキルアップコース5名

カリキュラム

1. 講義・実習

食品プロセス工学	食品バイテク	食品科学	マーケティング	機能性食品特別講義
分離工学、膜処理技術、機能性物質抽出などの講義と実習	微生物管理、酵素処理、生化学などの講義と実習	機能性食品、伝統食文化、食と健康などの講義	マーケティングの基礎・戦略の基本要素などの講義	公開シンポジウム
食品プロセス技術	食品バイテク技術	機能性食品開発	ビジネス展開技術	新商品開発

課題研究：現場の問題解決に関する論文
修了資格認定：ながの食品加工マイスター

2. 実践的カリキュラム (食品プロセス実習)

長野県が全国一の生産量を誇るブナシメジを使用した、きのこカレー (レトルトパウチ食品) を農産加工実習で試作、その後、学生と一緒に、風味、食感、包装デザインも含め、研究を重ね、「信大きのこカレー」、「信大きのこハヤシ」の商品化に成功。



<農産加工実習>

3. 課題研究 (社会人コース)

信州大学のシーズを活用し、地元農産物を素材とした新製品開発、機能性などを付加した新食品素材の開発、加工残渣の有効利用開発など、「ながのブランド郷土食」新商品開発を視野に入れたテーマについての課題研究を実施。



<ながのブランド郷土食推奨品認定商品例>

4. 公開シンポジウムの開催

機能性食品特別講義として、「ながのブランド郷土食」新商品開発の一助とすることを目的に、「食と健康」や「マーケティング化とブランド戦略」をテーマとした公開シンポジウムを年2回開催している。参加者は、受講生、プログラム関係者のほか、食品関連企業はじめ一般市民も対象としており、1回100名規模で実施する。

修了生をサポートする体制作り

地域食品産業の活性化と発展に寄与するため、「ながのブランド郷土食」新商品開発に向け、修了生が交流できる組織「ながの食品加工マイスター倶楽部」を2009年7月設立し、活動している。