

共通教育科目・国際共修プロジェクト(B-1)【1単位】

オンライン・対面ハイブリッド講義+グループワーク
現地実習を組み合わせて実施します！

国際共修による新商品開発プロジェクト

参加者募集

丸正醸造×信州大学

出典：株丸正醸造 <https://mi-so.com>

募集締切	2026年1月21日(水)
対象者	学部生（全学部）・交換留学生 ※ただし、本科目の修得単位は卒業および進級判定に含まれなくても支障がない学生に限ります。
募集人数	上限人数：20人 ※応募者多数の場合は抽選を行います
募集フォーム	下記のGoogle Form から期日までに申込をして下さい。 https://forms.gle/F8oz5JLBdhMbJw3A ※ACSUにログインして、Googleアカウントからアクセスしてください。 
授業日程	<ul style="list-style-type: none">ガイダンス：1月31日（土）（動画視聴）オンラインによる動画視聴：1月31日（土）～2月5日（木）対面学習（オンライン可）：2月10日（火）実習①（丸正醸造）：2月14日（土）実習②（井上アイシティ21）：2月21日（土）グループワーク：グループごと都合のよい時間に行うオンライン学習：2月24日（火）プレゼンテーション：※日程調整中最終レポート提出：3月16日（月）
参加時の留意事項	<ul style="list-style-type: none">実習は松本市内及び山形村内で行います。交通費が発生する場合は自己負担になります。実習参加にあたり学研災および学研賠への加入が必要です。
協力	株式会社 丸正醸造
問合せ先（担当教員）	信州大学グローバル化推進センター：仙石 sengoku@shinshu-u.ac.jp

The English version follows the following page.



授業の概要

1. 背景：信州では昔から味噌・醤油やワイン・日本酒また漬物などを含む様々な発酵食品が食べられており、近年では国内外に向けたブランディングが進められている。発酵食品はただ美味しいだけではなく、信州固有の歴史や文化・風土を反映しており、また全国トップレベルの長野県の健康寿命とも結びつきがあると考えられている。こうした発酵食品を多様な角度から知ることは、長野県で学ぶ我々には意義のあることである。

2. 本授業の目的：留学生と国内学生が信州の発酵食品を座学及び製造の現場で学び、その強みや価値や知るとともに、弱みや課題も理解する。そして双方の文化的背景の違いを活かした議論を通じて、新たな発酵食品の商品開発の企画を行う。

1. 事前

1.1 オンラインによる動画教材の視聴…信州の発酵食品の概要について知る

1.2 対面学習…本授業のゴールの確認、チームビルディング、フィールド実習の準備

2. フィールド実習

2.1 丸正醸造（松本市）訪問…社長による講義、味噌・醤油の製造現場見学

2.2 井上アイシティ21（山形村）訪問…発酵バレーNAGANOのイベント参加、様々な信州の発酵食品が一堂に会する場で、発酵バレーNAGANOの目指すものや消費者の動向また商品開発のヒントを得る

3. 事後

3.1 グループワーク…フィールド実習のまとめ、信州の発酵食品の現状分析、商品アイディア提案準備

3.2 プрезентーション…提案する商品アイディアを、丸正醸造社長の前でプレゼンし、商品化に向けた議論を行う

4. レポート提出