



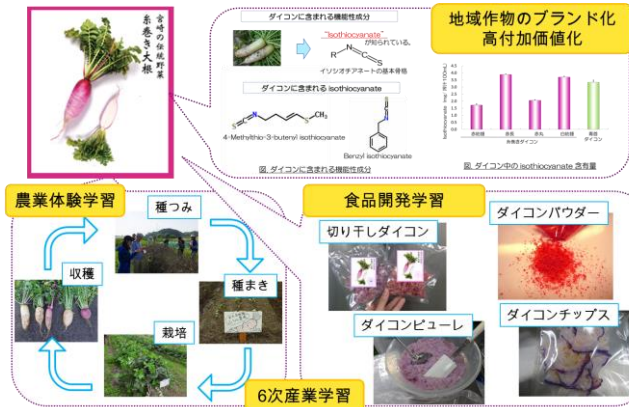
地域の食資源を生かし、フードビジネスリーダーとして、地域に、世界に羽ばたこう!

地域産業創出コースでは、“地域資源の新たな価値を創出・発信し、新たなビジネスを創出できるスキル”を修得することが出来ます。私自身は、「食」をキーワードに、地域食資源を生かした新たな食品の開発を推進しています。また、特定保健用食品に代表される“保健機能食品”の開発を視野に、食品が持つ「栄養成分分析」や「機能性成分解析」に取り組んでいます。「食」をサイエンスやマーケティング、デザインなど多面的に掘り下げトータルマネジメントすることで、地域食資源を全国に、世界に発信して行きます! みなさんとお会いできることを、楽しみにしています!

Pick-up!  
これまでの  
の取組み

宮崎伝統野菜『糸巻きダイコン』の魅力を発掘!

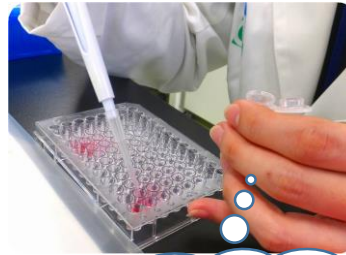
宮崎地域の伝統野菜である『糸巻きダイコン』を素材として、栽培、成分分析、新たな加工品の開発に取り組んでいます。成分分析において糸巻きダイコンは、一般的に食される青首ダイコンと比較し、糖度が非常に高いこと、抗酸化活性を有することが明らかになりました。また、現在県内企業と、開発した食品の商品化を目指して研究を進めています。



糸巻きダイコン開発例

実習例 ~栽培・家畜生産・食品製造実習(うち、食品製造実習を担当)~

担当科目は?  
どのような実習  
があるの?



この食品サンプルには、ブルーベリーに多く含まれるアントシアニン色素が含まれているな! セールスポイントになるかも☆

「食品製造実習」では、食品開発の現場において、どのような手法で食品が開発・分析・評価されているかを学びます。実習を通じて食品の分析・評価を実践することで、食品製造現場における開発や品質管理を体感し、解析結果を基にした高付加価値食品や地域ブランド食品のデザイン手法を修得します。理科学目のうち「生物」や「化学」に関する基礎的な知識の解説も行うため、「理科はちょっと苦手...」という学生さんでも安心して学ぶことが出来ます。

この食品サンプルには、ビタミンCだけでなく、ビタミンAやEも含まれているな。更に、抗アレルギー効果も期待できそう!



実習イメージ

研究活動例 ~地域食資源を生かした新たな加工食品の開発~

食品開発、具体的にどのようなことをするの?

宮崎地域で生産される食品素材を生かした、新しい食品を開発します。2014年~2015年は、五ヶ瀬町産の乾シイタケを用いて「ハンバーガー」や「フォカッチャ」を、西都市東米良産のユズを用いて「ユズジュース」や「ユズジャム」を開発しました。これらの活動は、みやだいCOCフーズサイエンスラボラトリーで行っています。その他、ラボには、燻製や腸詰、バター、レトルト食品、スイーツなど、様々な食品を開発できる機器が整備されています。地域食材を生かした食品を一緒に開発してみませんか?

ユズを使ってみたり...

シイタケを使ってみたり...



活動イメージ

卒業後の就職イメージ

- ・食品製造・加工業、食品流通業、発酵・醸造業、農業関連団体、試験研究機関、公務員、大学院進学