

名大の時間

この度、2021年8月から2022

惣菜の開発を通して学んだこと①

年3月の間に「なよろ健康レシピ開発プロジェクト」というプロジェクトに携わらせていただき、大きな学びを得ることができました。

このプロジェクトは、Nスポーツコミッション様・北海道味の素株式会社様と本学のコミュニティケア教育研究センターが一体となり「健康を促進し運動する人」をサポートする

惣菜レシピを開発し、そのレシピを元にした惣菜を西條名寄店で販売するというプロジェクトでした。

私は今回2月から約1カ月間「野菜たっぷりチキングラタール」を販売しました。レシピの開発段階では、食材の選定や調理工程などこれまで学んできたことを活かしながら提案書やレシピを作成し、試

作を繰り返ししました。

しかし、いくら理想を詰め込んだ惣菜を考えたも実際に買っていただけないのであれば意味がないので、実際に買っていただけるよう食材等を調整したり、広告ポツプ・リーフレットなど売り出し方を考えたりするなど商品売るために何を考えているのかを学ぶことができました。

実際の販売初日には売り場に立ち、自分が開発した惣菜の魅力を伝えながらお客様とお話させていただきました。

その中で「期待しているよ、頑張ってるね」などお声がけいただき、大学と大学生が市民の皆さまに大きな期待を抱かれています。ことを感じるとともに、市民の皆さまの優しさや温かさを感ずることができました。

将来、アスリートの栄養サポートをしたいと考えています。

そのためには学ばなければいけないことはたくさんありますが、今回経験できたことを糧に今後勉強に励んでいきます。

栄養学科4年

西村友希



このプロジェクトを完遂できたのは関係企業の皆さまをはじめ、栄養学科の下坂先生、外川先生と試作などお手伝