

健康栄養学科 2年後期科目～食品開発論～

本科目では、様々な企業で活躍する先生方を講師としてお招きし、講義を行います。

以下、講義の様子をご紹介致します。



食品開発論 第3回
株式会社 明治
講師：宇都宮先生

写真は、チョコレートのルーツについての解説スライドの一部です。

チョコレートの原料
カカオの産地の映像。

様々な企業努力について
語って頂きました。



サンプルのチョコレートを
配布し、試食会です。



食品開発論 第4回 日本水産株式会社 講師:内田先生

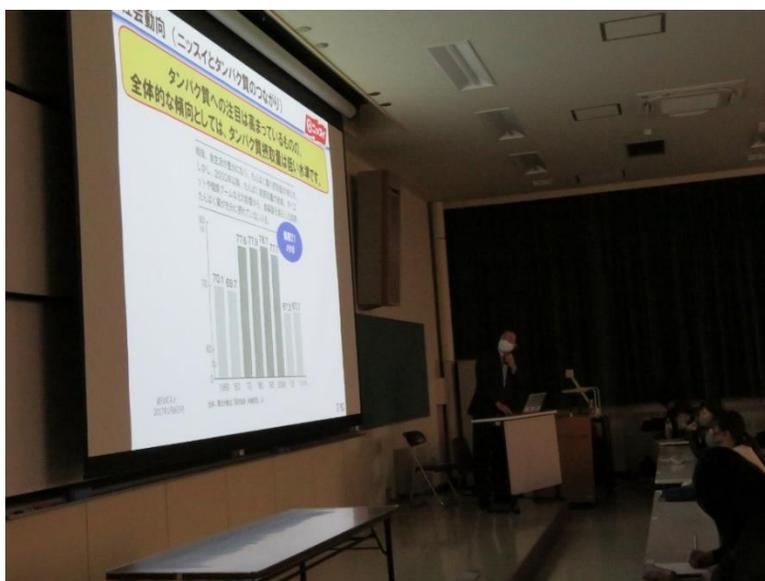
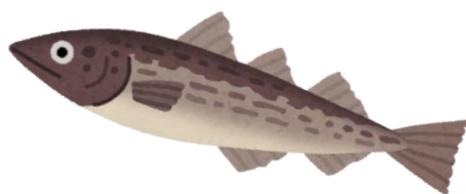
愛称：ニッスイ。

ニッスイは世界初を
謳う商品や技術の数々
を生み出しました。



ニッスイの事業紹介。

水産の他にも、大きな
柱を持っています。



自社の練り製品などに使われる
スケソウダラの速筋タンパクに関する研究報告。
スケソウダラの速筋タンパクは、栄養学の「1次機能」
として正味タンパク利用率が高く、良質であること。
「3次機能」として速筋を増やす効果が確認されている事。
をご報告頂きました。

食品開発論 第5回 キューピー株式会社 講師：長岡先生 林先生

企業で活躍する北海道
文教大学の卒業生が、
講義をして下さいました。
今回はリモート講義です。



お馴染みの商品である
マヨネーズ以外にも
様々な事業を展開する
キューピーグループ。



文教大学の在学生から
卒業生でもある講師への
質問風景。

先輩の立場から
管理栄養士としての働きに
ついて教えて頂きました。



食品開発論 第6回 森永製菓トレーニングラボ 講師： 山上先生（管理栄養士）

本校でも人気の高い分野であるスポーツ栄養。その最前線で働く山上先生にお越し頂きました。



アスリートをサポートする森永製菓トレーニングラボのご紹介。

貴重な現場でのお話を語られています。

目標設定やマネジメントについて。

スポーツ栄養の現場に限らず、働くうえで大切な内容をご教授下さいました。



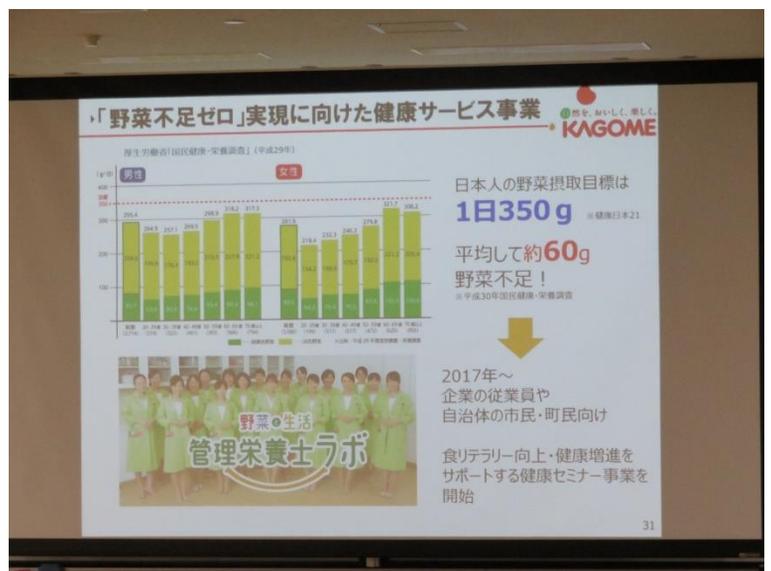
食品開発論 第7回 カゴメ株式会社 講師：矢賀部先生

矢賀部先生に本校までお越し頂きました。

企業理念・ブランド
ステートメントの説明
です。

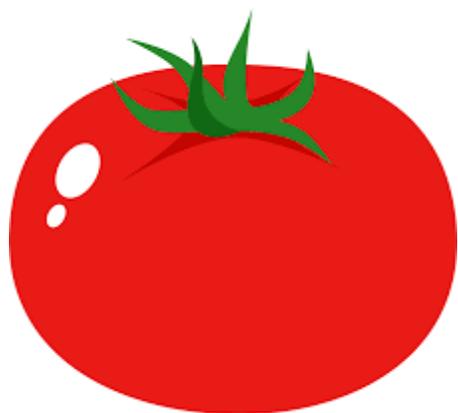
健康サービス事業
についてのスライド。

日本人の野菜摂取量
が不足している実態
から、“あと60g”の
野菜不足が無くなる
ように。
取り組まれています。



野菜飲料の摂取と血糖上昇について
の研究結果についても報告を頂きました。

講義内では、野菜飲料の摂取タイミン
グ、摂取量と血糖上昇などをまと
めた表も示して頂きました。



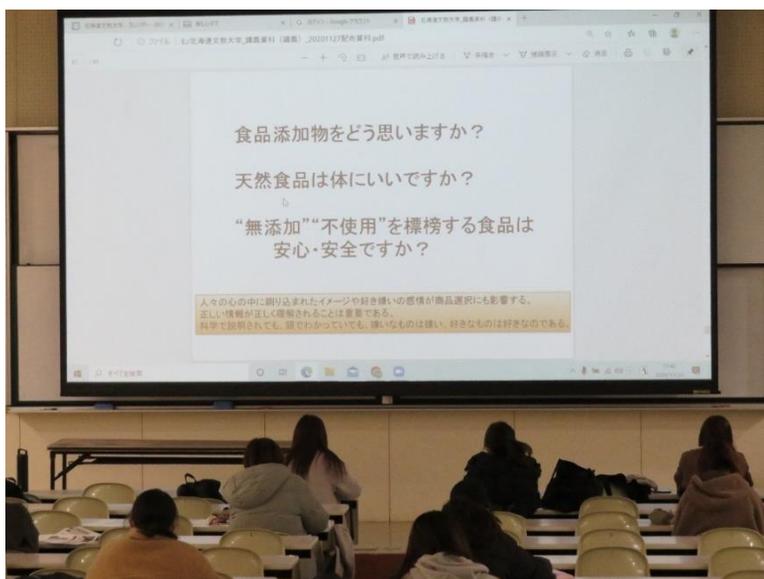


食品開発論 第8回 味の素株式会社 講師：梶原先生

リモート形式にて、
梶原先生にご講義
頂きました。

今や、多くの食品に
欠かせない食品添加物。

そのリスクが問われが
ちですが、有用性と安
全性についてなども説
いて頂きました。



積極的に質問する学生
の姿。

毎回の授業後に講師の
先生へ質問する機会が
あります。

食品開発論 第9回
雪印メグミルク
株式会社
講師：松島先生
(管理栄養士)

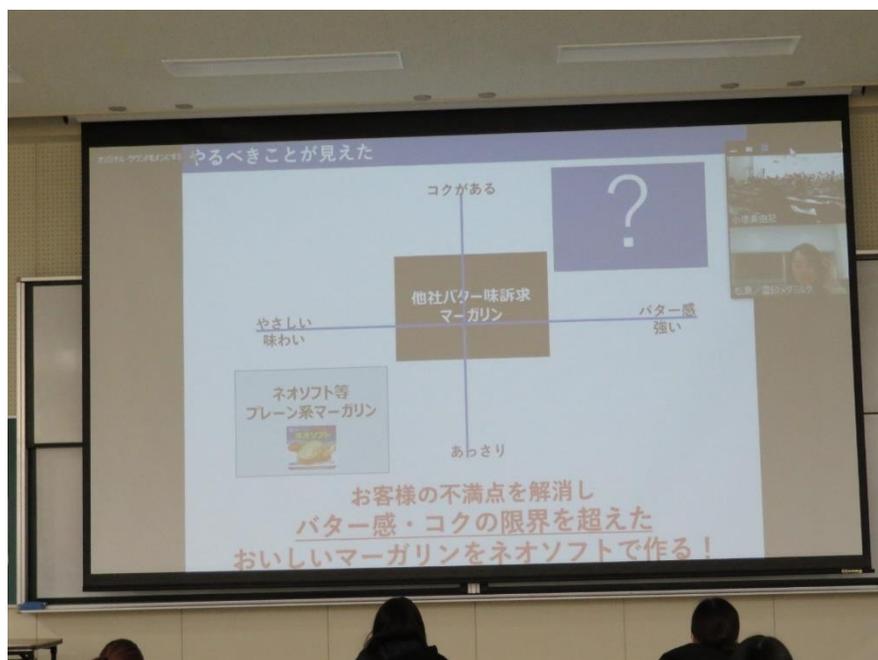
今日は松島先生より、
リモート形式で講義
をして頂きました。



講義内のクイズに回答
する学生の姿。

クイズ形式を織り交ぜ、
学生の興味を引く進行
をして下さいました。

業務の実体験より、
食品開発のプロセス
について。



食品開発論 第10回
ポーラ化成工業株式会社
講師：三谷先生



※今回は、授業風景写真を準備することが出来ませんでした。

主に化粧品を取り扱うポーラ化成工業。

グループの全体像や、健康食品への
取り組みについて講義頂きました。

日々学問に触れる学生たちへ、化粧品に関
する学問を表すスライドや、トクホ認定に
ついてのスライドなど、勉強になる授業を
用意して下さいました。





**食品開発論 第12回
北海道放送株式会社
講師：並木先生**

北海道放送で働く
並木先生による
リモート講義です。

先生のキャリア内の
業務歴より。
クックパッドの業務
経験からわかる利用者
ニーズについてのお話。



北海道放送の関わる
さっぽろの食の取り
組みについて。
多くの集客を誇るイ
ベントを紹介頂きま
した。

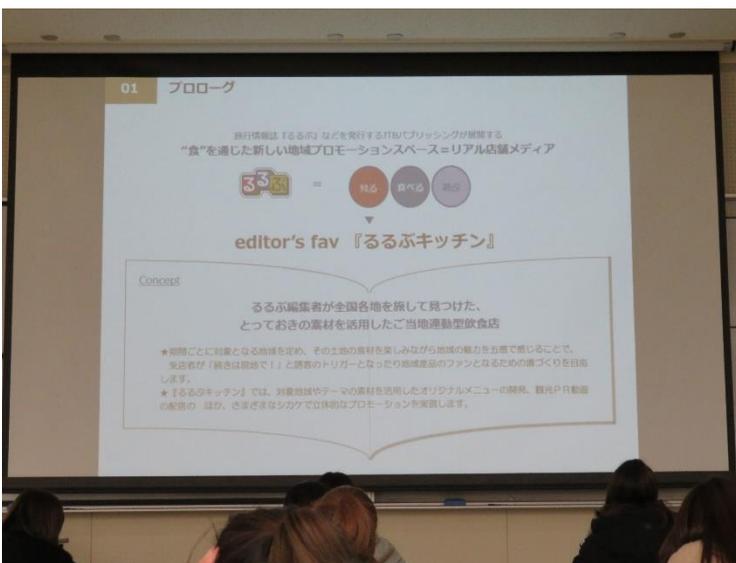




食品開発論 第13回
株式会社JTBパブリッシング
講師：青木先生

JTB株式会社より、
直接お越し下さった
講師の青木先生。

フェイスシールドを
着用し、講義して下
さいました。



旅行情報誌「るるぶ」の
語源について。

また、商品開発における
ブランディングについて。

以前、北海道文教大学
版で作成頂いたるるぶ。

大学紹介から、
周辺のスポットまで、
高いクオリティです。





食品開発論 第14回
東洋水産株式会社
加工食品部 福田先生、
山本先生（管理栄養士）
リモートで講義をして
下った福田先生および山
本先生。山本先生からは、
管理栄養士としての業務
について解説頂きました。



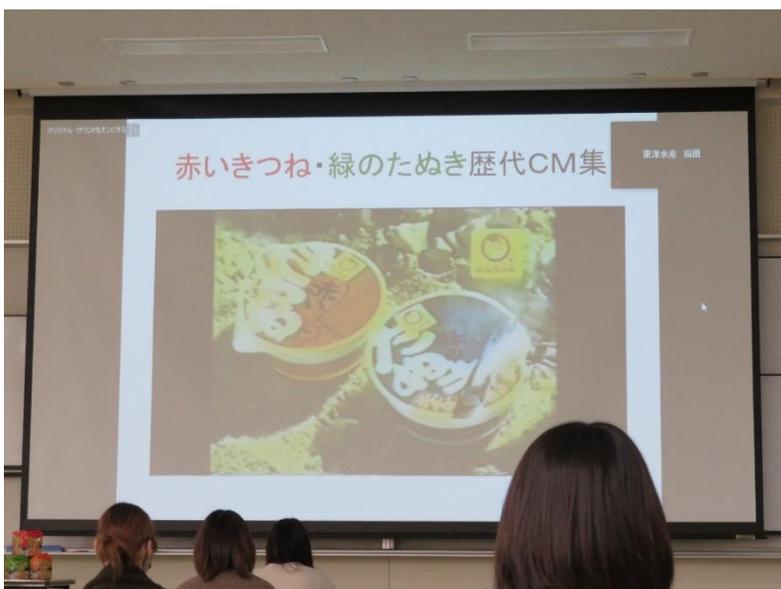
また、北海道支店からは
柳澤支店長ほか5名の方
が、駆けつけてください
ました。

サンプル品を頂いた他、
商品の紹介などをして
頂きました。



赤いきつねと
緑のたぬきの歴代の
CMの動画風景。

Smiles For All.
歴史を通し、
すべては笑顔のために
というメッセージを感じ
ます。



様々な企業でご活躍されているトップランナーから直接、貴重なお話を聞き、質問やレポート作成を通して多くの学びが修得できる科目となっています。

本学では企業に就職して活躍する管理栄養士も数多くいます。また、企業以外で働く場合でも、社会人として身に付けておくべきことが学べる科目となっています。

その意味でも、2年生の段階で履修する本科目は、就職活動などにも大いに役立つと考えます。

お忙しい中、本科目でご講義下さった各企業の先生方には、教員、学生共々、感謝の気持ちで一杯です。あらためまして、企業の先生方へお礼申し上げます。

食品開発論 担当教員一同