トーアス株式会社 × 学校法人 福原学園 自由ケ丘高等学校 × 学校法人 福原学園 九州女子大学

企業探究　学習プロジェクト

ドライパックで新しいレシピを考えよう！

ついに始まった！

高校生と大学生で新商品を開発！

令和８年６月２日(火)から、福原学園　高大連携プログラム「企業探究　学習プロジェクト」がいよいよ開始されました！このプログラムは、自由ケ丘高校×トーアス(株)×九州女子大学栄養学科が連携し、高校生と大学生がトーアス(株)のドライパック製品を使用して本格的な商品開発を行うもので、25 名の高校生が受講しています。

まず初めに、自由ケ丘高校　澤田　小百合事務長より、高校生へ本プロジェクトの意義やスケジュールを説明されました。

　次に、九州女子大学 栄養学科 巴 美樹 教授により「九州女子大学におけるレシピ開発の取り組み」について講義が行われました。栄養学科は、これまでトーアス（株）、北九州、水巻町等と連携して行った備蓄食品を用いた災害食レシピの開発、味の素（株）、不二製油（株）等と共同で行った減塩食や大豆パフのレシピ集の作成、宗像市、地元企業、北九州産業学術推進機構（FAIS）、JA 北九と連携して行った廃棄される食材を用いた商品開発、地元食材消費拡大に向けた取り組みなど広範囲に亘りレシピ開発を行ってきました。そのノウハウを高校生達に分かりやすく伝えられ、①安価で手に入りやすい食材で簡単に作れること ②どのような対象者をターゲットにしているのか、対象者に見合った量なのか ③衛生管理を徹底することなど、ポイントを押さえて説明されました。

高校生達は、初めてのプロジェクトに少し緊張した様子でしたが、巴教授から「高校生ならではの斬新なアイディアがほしい！」「おいしくないと食事ではない！」

「最終的には皆さんの顔写真つきのレシピ集をつくりたい！」

といった力強いエールを受けて、

みるみるうちに感化されていました。

また、講義の最後にはレシピを作成するだけでなく、代表的なうま味成分であるグルタミン酸や糖度を測定することで「おいしい」と感じるエビデンスをみつけることができると話され、高校生達はこれからのこのプロジェクトに期待を膨らませている様子でした。

高校生の皆さんは今後のレシピ開発に向けて、トーアス（株）のドライパックや缶詰等 19 品を試食して、味・食感・香りについて記録しました。同じ「スイートコーン」でもドライパックと缶詰ではどう違うのか、「北海道産スイートコーン」との違いなど、しっかりと味わっていました。次回は、自由ケ丘高校でグループに分かれ、この試食の記録を用い KJ 法でのアイデア出しやまとめを行う予定となっております。

「探究学習トーアスグループ」の皆さん、次回も引き続き頑張ってください！

＜高校生のインタビュー＞

トーアス(株)が初めてドライパック製法を開発したと聞いて、もっとドライパックのことを知りたいと思いこのグループに応募しました。
今回の授業で、豆やひじきなどドライパックの種類が多いことに驚き、味も知ることができて嬉しかったです。

沖永　澪 さん

巴先生の講義を聞いて、大学でのレシピ開発の幅広さが凄いと感じました。ドライパックも思ったよりずっと種類が多かったので、私も色々なレシピを開発したいと思いました。
うずらの卵を使った料理の例を聞かれて、「てんぷら」と答えたら「普通！」って言われたので、もっと良いアイディアを出そうと思いました！！

飯笹　愛唯 さん

＜先生からのコメント＞

同じ食材の缶詰とドライパックの野菜を食べ比べてみましたが、どちらも素材本来の旨味やみずみずしい風味がしっかりと活きており、味や食感に大きな差がなくて本当に驚きました。通常の缶詰には独自の良さがあり、どちらも日常的な味でおいしく感じました。品質や美味しさに遜色がないからこそ、毎日の時短調理からアウトドア、万が一の災害時の備蓄まで、シーンや用途のTPO に合わせて都合の良いように賢く活用できると感じました。

自由ケ丘高校 安元　勇登 先生