

## フードデザイン実習の教材開発

— たこ焼き器の利用 —

三原麻里・中西真紀・古川真一\*

### 1. はじめに

一般的に、食品加工実習は、食品加工の基本技術の修得と加工食品の特性の理解を目的に、複数のモデル食品に対して実施されることが多い。そして、その実習を通して、その製造した食品の特性（形・味・安全性など）を理解することは容易であるが、1テーマにつき1回の実習が普通であり、十分な加工技術を身につけるまでの修練は極めて難しい。また、最近の学修のコンセプトである“楽しく学ぶ”を基本軸にするのは、遠く及ばない状態にある。

本学総合生活デザイン学科では、現在まで継続して食品加工実習の授業改善を検討している<sup>1)2)</sup>。特に、オリジナル加工食品の試作を導入して、学生の自主的な学修意欲の向上を目指している。このオリジナル加工食品の試作では、自らの嗜好で、試作するモデル食品を選び、オリジナル化するためのコンセプトや方法を思考する中で自主性も養え、オリジナル化の思考の中で、目的とする加工食品の開発には多面的な知識と技術が求められることに気が付く。さらに、その試作品を製品化する行程（食品ラベル調査・オリジナルラベルの作成等）で食品の安全性の大切さも理解できる。

今回は、“楽しく学ぶ”を前提に、市販料理機器を使用して、より学生向きの教材を検討した。この新しい教材を使用し、学生の学修意欲を向上させることが学修効果を上げるうえで大変重要であると考えている。

#### [教材開発の目的]

総合生活デザイン学科総合系列フードデザイン実習の教材開発を目的とした。この授業での食品デザインを基本としたオリジナル加工食品の試作において改善する目標は、次の二点である。

- ① “楽しく学ぶ”を基本となる教材とする。
- ② トータルコーディネートされたオリジナル加工食品の試作内容とする。

#### [教材開発の具体]

##### 【試作コンセプト】

- (1) たこ焼き器を使用した加工食品の試作とする。

---

\*総合生活デザイン学科

(2) 嗜好性食品（お菓子類）とする。

【試作品の基本レシピ】

上記の試作コンセプトを守り、フードデザイン実習の授業でオリジナル食品の試作を実施した。嗜好性食品のモデルとして「プチチョコ焼き」のレシピを学生に与え、オリジナル食品のデザイン化がより容易になるように配慮した。以下に「プチチョコ焼き」のレシピを図1に示す。

【教材開発の結果及び評価】

実際に、本実習で学生が行った食品デザインの様子とその最終完成品を図2と写真1に示す。図2に示したように、学生にとってオリジナル加工食品への食品とイメージ作りとコンセプトの決定は比較的簡単に望めて、短時間（90分間）のうちに新製品の概要が明らかとなっているようである。予め、食品イメージ化を容易にする目的で与えた「プチチョコ焼き」の影響がかなり見受けられると思うが、今回実習の初見で行った食品デザインの結果としては十分な結果であったと考える。

次に、新製品のイメージを反映して、商品価値を高める意味を持たせることを目的に作製した包装用小箱と食品ラベルを写真2～5に示す。食品デザインが短時間で終了したこともあり、また、食品試作のコンセプトが明確であったことから、包装用小箱とその周囲のデザイン画の作成もかなりスムーズに進行した。商品の名称は、試作後の実物の様子から



写真1

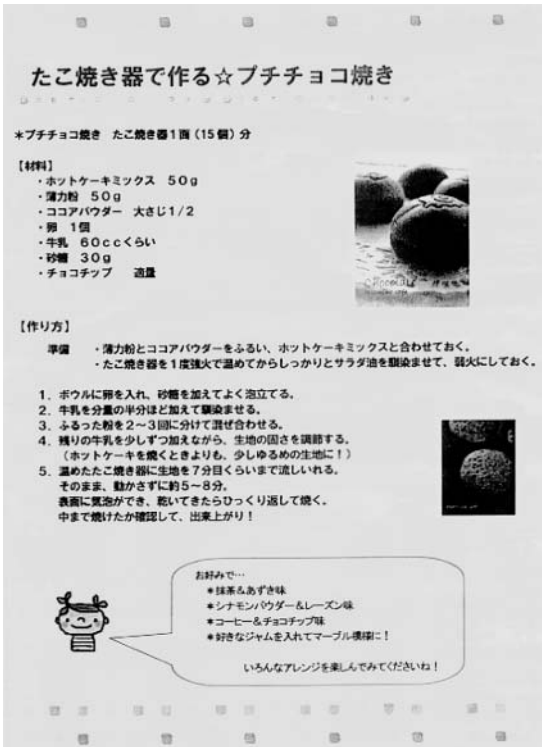


図1

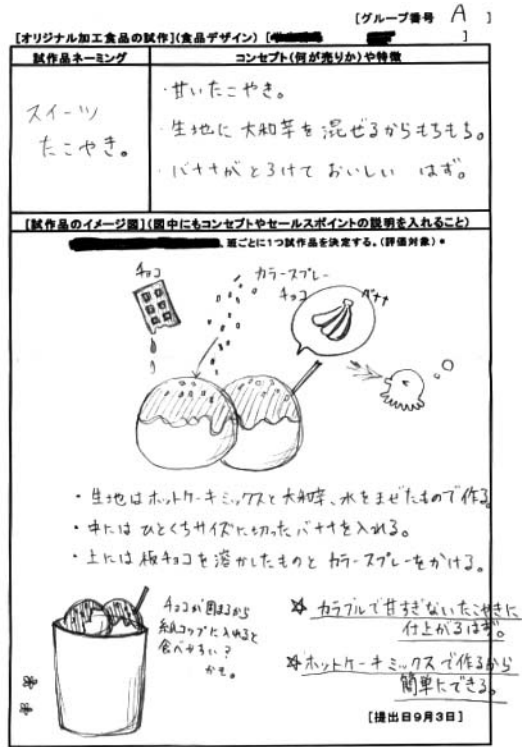


図2



写真2



写真3



写真4



写真5

“スイーツボール”に変更された。正面と上面に，“スイーツボール”の名称，デホルメ化された商品画，裏面に“食品表示”が記載されており，消費者の購買力を向上できるものとする。

本実習の到達目標の1つである“オリジナル加工食品のトータルコーディネート”の基本が充分に守られている結果となっている。

学生（5名）に対して簡単なアンケート調査をした結果は，以下の表に示す。

	良い	普通	悪い
1. オリジナル加工食品の実習はどうでしたか	80%	20%	0%
2. 教材のたこ焼き器はどうでしたか	100%	0%	0%

2の質問に対して，「たこ焼き器は家族や友達と楽しめて良い」，「使いやすく，色々なアイデアが出て楽しかった」，「手軽に使えて良い」というコメントがあった。

	思う	どちらでもない	思わない
3. 今後もたこ焼き器を使ったオリジナル加工食品を作りたいですか	100%	0%	0%

以上のアンケート結果より，授業の基本軸である“楽しく学ぶ”という目標が達成できたと考える。たこ焼き器は一般家庭にも普及しており，誰もが一度は使用したことがあるためとても扱いやすく，学生にとっても馴染みやすいことが学習効果を高めたものと思われる。

[文 献]

1. 古川真一：比治山大学短期大学部紀要，第41号，p97-98（2006）
2. 岡本美恵，古川真一：比治山大学短期大学部紀要，第43号，65-68（2008）

（受理 平成21年10月31日）

**Abstract**

Development of Teaching materials of Food design practice  
— use of Octopus ball machine —

Mari MIHARA, Maki NAKANISHI and Shinichi FURUKAWA\*

SUMMARY

Sweets were manufactured by using the octopus ball machine by the food design practice. It became a good teaching material for the student.

(Received October 31, 2009)

---

\* Department of Comprehensive Human Life Studies