



STEP PROJECT

Professional	商品開発	砂糖や甘味料を主とした素材を学ぶ。「モノを売るために必要なこと」の実践的研究	
 <p>探究活動等アドバイザー（保育・栄養科）： 永井 幸枝 様 DM三井製糖株式会社 DM三井グループ研究所 次長 （御所属 令和4年10月1日現在）</p>		<p>【探究活動等アドバイザーからの御意見や御感想 など】</p> <p>私にとって十数年ぶりの高校生に向けた授業でした。普段は一般の方に講演を行っていますが、相手が違うと興味も反応も違うこと、10回という長丁場で毎回次は何をやるのかと、久々にハードな体験をさせていただきました。</p> <p>お砂糖はこの家庭にもある基本調味料ですが、加工食品で甘味をつける場合には砂糖を使うとは限りません。砂糖、ぶどう糖、果糖などの糖類、おなかの調子を整えるオリゴ糖類、シュガーレス素材である糖アルコール類や甘味料を併用し、目的にあった原材料を使います。原材料だけでなく、例えばグミであれば果汁感あふれる女性向け、コーラ味の歯ごたえのある男性向けなど、パッケージ、内容量、売る場所（コンビニかスーパーか）、価格などを考慮し、ターゲットに選ばれるよう想定して作られています。</p> <p>生徒の皆さんには家庭での調理だけでなく、将来飲料や食品メーカーでつくられる加工食品についてどういう点に注目して作っているかを知っていただき、消費者目線だけでなく将来の製造販売者としての目線を味わっていただけたのではないかと考えております。</p>	
<p>【参加生徒からの感想 など】</p> <p>半年間とても楽しかったです！ 三井製糖の方ありがとうございました。</p>			
<p>第1回 来校(対面) 9月26日(月)</p>	<p>【オリエンテーション】</p> <ol style="list-style-type: none"> 自己紹介をする。自分及び生徒から。 研究テーマの説明をし、生徒の希望調査を元に研究の方向性を探る。 日誌の記入をさせる。 次回の予告。 	<p>第6回 来校(対面) 11月21日(月)</p>	<ol style="list-style-type: none"> グミの試作（10:40 - 11:00で材料を溶かし、型入れ。固まるのに1時間はかかる） 試食 中間発表の準備
<p>第2回 来校(対面) 10月17日(月)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 甘味料を観察し味を見る、②商品の原材料として使える甘味料について知る(甘味料にどのようなものがあるのか調査する。 観察と味見は実体験、調査はPCを使ってインターネット検索する。調査用紙は講師が準備する。 	<p>第7回 来校(対面) 11月28日(月)</p>	<p>中間発表を行う。</p>
<p>第3回 来校(対面) 10月24日(月)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 実際の加工食品の原材料表示の調査する、 どういう人向けの商品にするのか、具体的イメージをいくつか作ってみる。 <p>調査はPCを使ってインターネット検索する。用紙は講師が準備する</p>	<p>第8回 来校(対面) 1月16日(月)</p>	<p>（最終まとめに向けて）</p>
<p>第4回 来校(対面) 11月7日(月)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 試作するグミの味（何フレーバーにするか？）、ターゲット（どういう人向けか？）値段を各組（2人1組）で考える。原材料の種類を決める。 時間があれば、パッケージのデザイン（大きさ、包装形態、色柄のイメージ）、どこで売るか（スーパー、コンビニ、通販など）も決める。 	<p>第9回 来校(対面) 1月23日(月)</p>	<p>（最終まとめに向けて）</p>
<p>第5回 来校(対面) 11月14日(月)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 講師が準備したグミの味と食感の比較。糖・甘味料の違いと、硬さの違いを確認する。 21日の試作内容の決定。7日に決めた原材料の配合を決める。 HPグミ研究所を紹介。参考になる。 	<p>第10回 来校(対面) 1月30日(月)</p>	<p>（最終まとめに向けて）</p>
<p>成果発表 令和5(2023)年3月1日(月) 大視聴覚教室</p>			