

# CONVOCATION DAY AUTUMN





### コンボケーションデイとは

コンボケーションデイは、春と秋に開催される学生同士のコミュニケーションをテーマとし た交流企画です。今年度・秋のコンボケーションデイは、太白キャンパスを舞台とし、宮城 大学のアイデンティティの1つである「食」をテーマに学群を越えて交流活動を行いました。

食をとおした地域との関わり

### 宮城県は美味しい「食」の宝庫。 自由な発想で全国へアピールする「仕掛け」を。

宮城県には、全国に誇れる美味しい食材や料理・菓子などが多数ありますが、全国的な知名度や地元での認知度は今ひとつといったところ があります。実際に地元企業・団体への訪問・見学を実施。その後のグループワークでは、柔軟な思考力と自由な発想で、全国への売り込み や地元へのアピールの「仕掛け」を協力しながら考えていきます。

### 2018年度 新入生交流事業〈秋〉の実施概要

「食」に関する宮城県内の企業・団体にご協力いただき、地域に根付いた食文化・食産業への理解を 深めました。また、グループワーク指導やキャンパス探検ラリーなど教職員スタッフが企画・運営を担 当し実施しました。

- ●実施日時/平成30年9月20日(木)
- 開催場所/宮城大学太白キャンパス
- ●参加新入生393名(看護学群:97名、事業構想学群:181名、食産業学群115名)

午前中は学群別毎の12グループに分かれて宮城県内の企業・団体の訪問・見学を実施。その後、太白キャン パスに集合し、食産業学群の西川教授が開発に携わった『赤皿貝炊き込み飯弁当』で昼食。午後は、3つの学 群が混在する8~10名のグループに分かれて、「食」に関するグループワークや太白キャンパス探検ラリーを 行いました。

#### ご協力いただいた企業・団体一覧 ※敬称略

- 株式会社 佐浦
- 独立行政法人
- 農林水産消費安全技術センター(FAMIC)仙台
- 仙台中央食肉卸売市場株式会社
- 株式会社 仙台秋保醸造所
- ・ 仙台合同庁舎(東北農政局等国の出先機関)
- 白石食品工業株式会社 仙台工場
- 伊藤ハムデイリー株式会社
- 古川農業試験場
- 株式会社ゼルコバドリーム
- 株式会社菓匠三全
- ・山元いちご農園株式会社
- 一般財団法人 蔵王酪農ヤンター

INTERVIEW

看護学群 『食』は、誰にとっても身近なテーマ。見学は初めての

体験で興味深かったし、グループワークも楽しかった

太白キャンパスの広さに驚きました。校舎も明るく自然

がいっぱい、豚やヤギと写真を撮れて楽しかったです。

事業構想学群

初めてワインの醸造所を見学し、とても興味深かった

です。原料のブドウの試食も美味しくて感動しました。

宮城が誇るお米も品種改良や商品開発などの苦労が あると知りました。試食の"だて正夢"が美味しかった

### 2018年度 新入生交流事業〈秋〉のプログラム内容

宮城の食の現場を実際に体感。見学を通して地域の魅力にふれる。

### 宮城県内の企業・団体等の訪問・見学

宮城大学の卒業生が活躍しているなどの、地域の食に関する企業や団体を訪問。 見学を通して、宮城大学と地域社会との結び付きを認識するとともに、「食へのこ だわり」を学び、理解を深めます。

一例として『株式会社ゼルコバドリーム』では、こだわりの品質を保つために、乳牛 の快適性を追求した3通りの環境を見学。生乳と相性の良いギリシャ産の乳酸菌 で作ったしっとりなめらかなヨーグルトを試食しました。











### グループワーク

企業・団体への訪問で気づいたことや、夏期休業中に各自が調 べてきたことを、3学群が混在するグループで話し合い、「まだあ まり世の中に知られていない、全国に誇れる"宮城の食(食材・ 料理・菓子など)"」を見つけるグループワーク。グループ毎にひ とつ「宮城の食」選び出し、意見交換しながら、その「売り込み 方」を自由な発想で考えました。この時のディスカッションを参 考に、各自レポートを作成し、後日提出しました。

### 夏期休業中の事前課題

次の課題のどちらかを選んで調べてください。

①全国に売り出せる宮城の食材・料理・菓子などにはどのよう なものがあるのか、その理由も合わせて考えてください。 ②地元ではあまり知られていないが、全国に誇れる宮城の食 材・料理・菓子などにはどのようなものがあるのか、その理由 も合わせて考えてください。

















です。

です。

キャンパス探検は初めて行った場所もあり新鮮でした。

### 食産業学群

先輩方が働いている職場を見学できて良かったです。

赤皿貝のお弁当は食べてみたかったので嬉しいです。他 学群の人の食に関する意見も聞けて面白かったです。

## 研究の幅広さを感じながら。

動植物があふれるキャンパスを探検。

太白キャンパスは、敷地内に食品加工棟をはじめ複数の 研究棟や実験棟、たくさんのハウス棟、学内農場や水田、 畑などがあります。キャンパスを探検することで達成でき る30のミッションを、時間内にいくつクリアできるかを競 いました。各研究棟でのクイズや、豚やヤギ、タコとの記 念撮影など、内容は盛りだくさん。閉会式では探検ラリー の表彰が行われ、得点上位の3グループには「太白キャン パス産のお米」が贈呈されました。





#### LUNCH

# 実際に美味しく食べて食文化を学ぶ!

宮城大学ゆかりの奇跡の復興駅弁。 その復刻版をみんなで味わう昼食。

#### 赤皿貝炊き込み飯弁当

昼食は、食産業学群の西川教授が開発に携わった『赤皿貝炊き込み飯 弁当』。これは震災復興駅弁として発売され好評を博した"奇跡の駅弁" の復刻版で、開発秘話をまとめた映像を見ながら味わいました。カキ養殖 の邪魔者だった「赤皿貝」に注目した経緯や、フランス料理で使用される 高級貝ペトンクルに味が似ていることなど、地元の料理店や流通業者とと もに進められた震災前の取り組みを学びながらの有意義なランチです。







インパクトのあるパッケージにも注目!帆立に似た味で甘みがある美味しい赤皿貝

### **INTERVIEW**

### 食に興味があれば理文関係なし! 地域の食材を掘り出して学ぼう。



食産業学群 西川 正純 教授

震災後、奥松島の山陰の倉庫に奇跡的に残っていた赤皿貝を活かせないかと誕生したのが『赤皿貝炊き込み飯弁当』です。2011年6月に発売され、在庫の8000食分が8月初旬で完売するほど好評でした。震災から7年が経ち、やっと赤皿貝の生産ができるようになって今年4月に再販売。全ての関係者の想いが実を結んで復刻した駅弁です。赤皿貝のように、宮城にはまだまだ知られていない素晴らしい食材があるはずです。食に興味があれば、理系・文系は関係ありません。宮城の食材を掘り出し、生産から加工、流通、サービスまで、あらゆる視点から地域とともに学んでいきましょう。

### 学長メッセージ

### 教科書にとらわれることはない。 自分で学修を発展させてほしい。

入学して半年、ようやく高校との違いがわかってきた頃でしょうか。大学では、"どのように学修していきたいか自分で考えること"がとても大切になります。例えば、今日の探検ラリーで一緒に写真を撮った豚は、乳酸菌の効果を研究するためにヨーグルト・牛乳・水という3通りの餌による育て方がされています。同様にタコは、まだ確立されていない完全養殖を目指した研究の材料です。教科書にとらわれず、一人一人が柔軟な発想で学修を発展させてほしいと願っています。また今後も大学祭などで2つのキャンパスを互いに行き来して、学群を越えた交流・友情を深めていってください。



川上 伸昭 学長