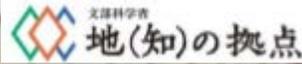


# 地域連携による 企画力養成プロジェクト



連絡先：応用バイオ学科 山田 b1806038@planet.kanazawa-it.ac.jp



## ヤーコンとは

- ・南米アンデス原産のキク科の野菜
- ・シャキシャキとした食感
- ・ほんのり甘味
- ・炭水化物の含有量が少い
- ・フラグオリゴ糖、食物繊維、ポリフェノール等を大量に含む

## フラグオリゴ糖の特徴

- ・糖質代謝の改善
- ・便通の軽減
- ・虫歯予防
- ・低カロリー



## プロジェクトの目標

### ヤーコンの知名度向上に向けた

- ・ヤーコンの商品化
- ・ヤーコン料理のメニュー開発

## PJ全体図

ヤーコンの知名度向上

消費者



ヤーコンPJ

産業  
行政

## プロジェクトの活動内容

### 商品開発



ヤーコンを使った商品の企画・開発を行った  
主な試作品

- ・ヤーコンたい焼き
- ・ヤーコンピクルス 等

### 産学官連携



地域企業との連携、  
イベントの開催を行った  
企業へ企画提案を行う等、  
連携企業を増やしている

### 料理教室



地域住民との情報共有を  
目的とし、地域住民に向  
けて、ヤーコンを使った  
料理の調理法を紹介した

## プロジェクトの展望

- ・ヤーコンの知名度調査を行い数値化する
- ・今年度新しく連携した企業との繋がりを強くする

## 地域特産物を活用した機能性食品開発プロジェクト ～ヤーこんに健康に～



### プロジェクト概要

### 学習内容

- 健康に資する機能性食品の開発を目指す活動です。
- ヤーコンを使った商品企画を行います。
- 野々市市やJAののいちなどと連携します。

- 商品企画・開発業務プロセスを学びます。
- 科学的な加工・分析手法を学びます。
- ヤーコンを使った料理や食品を開発します。
- 市役所や企業に成果を発表します。



ヤーコン



**1. 商品企画や開発業務プロセスを学ぶ**

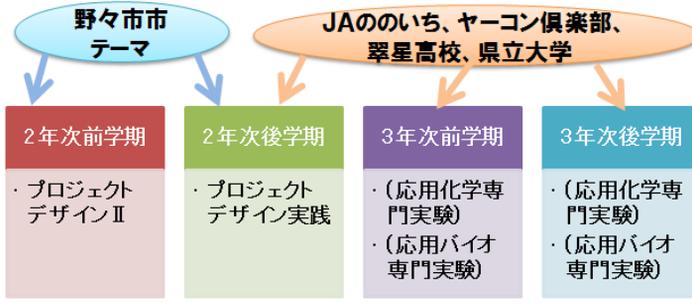
- ・プロジェクトデザインII
- ・プロジェクトデザイン実践

**2. 科学的な加工・分析手法を学ぶ**

- ・バイオ化学基礎実験
- ・応用化学・応用バイオ専門実験

**3. 健康や食に対する意識が向上する**

- ・ヤーコン料理教室
- ・ヤーコン食品開発



商品企画オナースプログラム



企業と商品企画の打合せ

料理教室の様子



**活動成果**

1. 商品企画
  - ・企業への商品PR
  - ・野々市市成果発表会での発表
2. 科学的な成分分析
  - ・PD3や石川県立大研究との連携
3. 市民活動への参加
  - ・工大祭への出店
  - ・料理教室
  - ・収穫体験

**成果物一覧**

- ヤーコンパンフレット
  - ・全学科/1~4年
- 試作商品
  - ・ヤーコンたい焼き、干しヤーコン、ピクルス、キムチ
- 報告書・ちらし他
  - ・野々市ヤーコンサミット
  - ・野々市市協働事業
  - ・新聞記事