

2017年度 産官学連携 PBL 型授業

「コンビニスイーツ開発プロジェクト」

実施報告書



大手前大学の建学の精神・目的・使命

建学の精神

STUDY FOR LIFE

生涯にわたる、人生のための学び

目的

本学は、建学の精神である“STUDY FOR LIFE (生涯にわたる、人生のための学び)”に基づき、豊かな教養と専門的学術、旺盛な自己開発精神、優れた国際感覚及び問題解決能力を備えた人材を育成し、地域の教育・研究および生涯学習の中心として、地域社会・国際社会に貢献することを目的とする。

使命

- 1、本学の使命は、国籍、地域、民族、宗教、年齢、性別を問わず学ぶ機会を提供し、“STUDY FOR LIFE (生涯にわたる、人生のための学び)”を提供することである。
- 2、本学の使命は、高い倫理観と強い意志を持って社会の困難な問題を他者と協働して解決する人材を育成することである。
- 3、本学の使命は、教育と研究を通じて地域と連携し地域発展に尽くすと共に国際社会に貢献することである。

独自の能力開発型教育（C-PLATS®）の取り組み

本学は、卒業生が社会に貢献できる価値ある人材として受け入れられる教育をめざしています。社会に貢献できる価値ある人材とは問題解決能力を備え、困難な問題を解決して価値を生み出す人材です。本学では、この問題解決能力を発揮するために必要な10のチカラを設定し、その頭文字をとってC-PLATS®と名付けています。

本学で開講されるすべての科目は、この10の問題解決能力が修得できるよう設計されています。すなわち本学で学ぶ学生は、自分の興味や関心、将来目標に合わせた授業を履修していくなかで、自ずと問題解決能力を身につけることができるのです。



PBL 学習の推進

»»教わる授業から自ら課題を発見・解決する授業へ««

これまでの大学の授業は、教員の講義を「聞く」ことが中心でした。しかし「聞くだけ」の押しつけ感、やらされ感の強い授業では、問題解決力は身につけません。授業は学生が主役です。学生は課題について予め調査・分析して授業に臨みます。授業では教えられるのではなく、学生が相互に発表やディスカッションすることを通じて学び合うのです。これがPBL学習です。このPBL学習を通じてC-PLATS®を修得することができるようになります。

はじめに

大手前大学は、2010年に大学としては日本で初めて製菓の本格的学術研究を立ち上げ、「スイーツ学専攻」を発足させました。一方、神戸は洋菓子の発祥の地でもあり、地域における産業としてのスイーツは特別な意味を持ちます。

こうした背景を基にし、ゼミナール、卒業研究を履修する学生（3・4年生）を対象にした産官学連携のPBL型学習のプロジェクトが発足しました。今回のプロジェクトに参画したゼミナール、卒業研究の学生達は、2年間の和・洋・パンなど製菓の基本実習や講義を受講し、製菓衛生師の国家資格を取得した後、専門教育で基礎材料、実験、開発研究、企画デザイン、企画プラン学習、パッケージデザイン等を経験しています。従来よりいくつかの取り組みを行って来ましたが、企画、商品開発、パッケージプラン、販売促進、さらには販売の調査、分析に至る開発プロジェクトは初めての実践教育となりました。

大手コンビニエンスストアをステージにした開発研究のアプローチは学生にとってこの上ない研修の場であることは勿論のこと、将来への貴重な糧になったものと思われます。この度の「コンビニスイーツ開発プロジェクト」は近畿エリアに3週間で2万個の販売実績を残したとともに、教育現場にも素晴らしい実績を残してくれました。

総合文化学部 スイーツ学専攻
教授 松井博司

目次

はじめに	…… 2
1. プロジェクトの概要	…… 4
2. プランニング	…… 5
3. 授業での取り組み	…… 7
まとめ ー学習の効果・成長ー	……14

1: プロジェクトの概要

◆プロジェクト名

産官学連携コンビニスイーツ開発プロジェクト

◆プロジェクトメンバー

総合文化学部教授 松井博司

総合文化学部「ゼミナールⅠ」・「卒業制作」(担当教員: 松井博司) 履修学生

三菱商事株式会社、株式会社ローソン、株式会社オイシス

兵庫県

◆協力企業(五十音順)

JA 全農兵庫、株式会社増田製粉所、松谷化学工業株式会社、六甲バター株式会社

◆取り組み ([]…授業での取り組み、 ☆…プロジェクト会議)

6月19日(月) [第1回 PBL 型授業]

協力企業による商品(素材)レクチャー

(松谷化学工業株式会社、六甲バター株式会社)

6月22日(木) [ゼミナール履修生による商品アイデア候補選出]

7月20日(木) [ゼミナール履修生による、試作品3点の試食ならびに評価]

7月24日(月) [卒業制作履修生による商品イメージ・パッケージ企画]

7月26日(水) ☆商品内容の決定

7月27日(木) [ゼミナール履修生による商品名称・アピールポイント等スイーツプランの作成]

8月2日(水) [ゼミナール履修生による、クランブル試作ならびに試食と評価]

8月7日(月) ☆試作品についての評価・改善点提案

8月21日(月) [第2回 PBL 型授業 特別講義: 商品開発と販売促進について]

講師: 株式会社 JTB 西日本 セールスプロモーションセンター 落合祥司氏

課題: スイーツパッケージプラン

8月23日(水) [試作品ならびに既存商品18品の試食と、評価・改善点の報告]

8月31日(木) ☆試作品についての最終決定

9月25日(月) ☆最終試作品の評価、パッケージ案と販促についての打合せ

10月5日(木) [第3回 PBL 型授業 プレゼンテーション]

コンビニスイーツ販売促進のための POP 提案、アンケート内容、学祭での試食会
用ポスターの提案について参加企業からのアドバイス

11月3日(金) ☆商品広告が掲載された県民だよりの発行

11月6日(月) ☆兵庫県知事定例会見に続き、商品の発表ならびにプロジェクト参加学生の
記者会見を実施

11月7日(火) 近畿2府4県のローソン各店舗にて2週間の発売開始

県民だよりの読者、学祭でのアンケート回答者など引き続き購入が見込まれることから販売期間
を27日(月)まで1週間の延長が決定。

11月11日(土) [「卒業制作」履修生が大手前祭で試食会ならびにアンケート調査の実施]

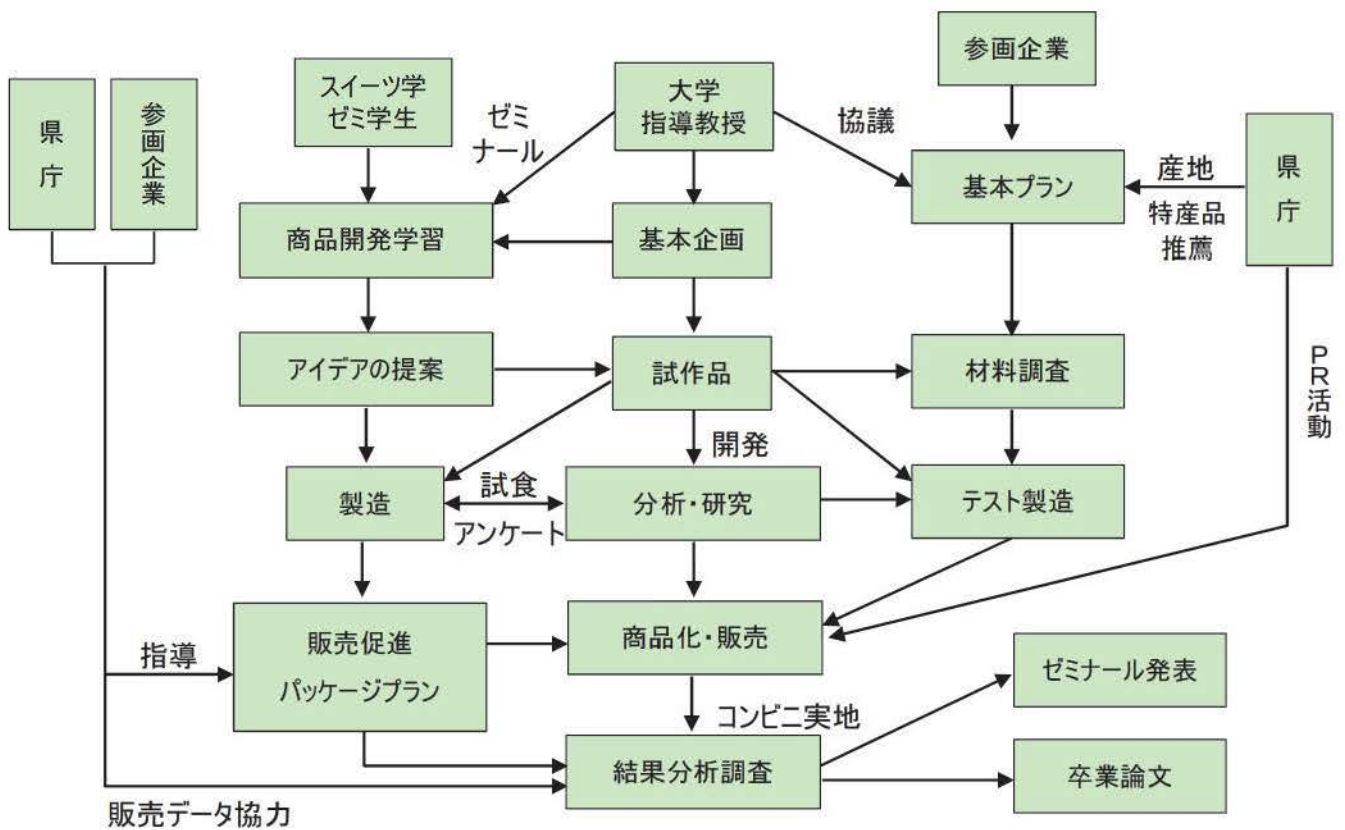
2：プランニング

(1) 「コンビニスイーツ開発プロジェクト」のプランニング概要

2017年6月に企画された本プロジェクトは、わずか3ヶ月で商品開発を済ませ、5ヶ月で商品化・販売にまでこぎつけた。このプランニングは産官学の連携がうまくかみ合い、又ゼミで学生の力を引き出すアクティブラーニングを活用することで学習効果を生み出した結果といえる。

(2) 産官学プロジェクト組織図

プランニングの流れを以下に示す。



◆大手前大学×ローソンスイーツ開発プロジェクト スケジュール

7月	項目	備考	8月	項目	備考	9月	項目	備考	10月	項目	備考	11月	項目	備考
7月1日	兵庫県知事選挙		8月1日			9月1日	紙袋デザイン		10月1日			11月1日		
7月27日	兵庫県知事選挙		8月2日			9月2日			10月2日			11月2日		
7月31日	紙袋デザイン		8月3日			9月3日			10月3日			11月3日		
8月4日	関係者打ち合わせ	天満橋キャンパス	8月4日			9月4日			10月4日			11月4日		
8月5日	関係者打ち合わせ	天満橋キャンパス	8月5日			9月5日			10月5日			11月5日		
8月6日	ローソン本社確認		8月6日			9月6日	JTB西日本		10月6日			11月6日		
8月7日	ローソン本社確認		8月7日			9月7日			10月7日			11月7日		
8月8日	ローソンセミナー参加確認		8月8日			9月8日			10月8日			11月8日		
8月9日	ローソンセミナー参加確認		8月9日			9月9日			10月9日			11月9日		
8月10日	兵庫県への協力要請(各社)記者発表		8月10日			9月10日			10月10日			11月10日		
8月11日	材料決定		8月11日			9月11日			10月11日			11月11日		
8月12日			8月12日			9月12日			10月12日			11月12日		
8月13日			8月13日			9月13日	紙袋デザイン		10月13日			11月13日		
8月14日	オインズ様確認	兵庫第一牧場見学	8月14日			9月14日	ローソンセミナー		10月14日			11月14日		
8月15日			8月15日			9月15日	ローソンセミナー		10月15日			11月15日		
8月16日			8月16日			9月16日			10月16日			11月16日		
8月17日			8月17日			9月17日			10月17日			11月17日		
8月18日			8月18日			9月18日			10月18日			11月18日		
8月19日			8月19日			9月19日			10月19日			11月19日		
8月20日			8月20日			9月20日			10月20日			11月20日		
8月21日			8月21日			9月21日			10月21日			11月21日		
8月22日			8月22日			9月22日			10月22日			11月22日		
8月23日			8月23日			9月23日			10月23日			11月23日		
8月24日			8月24日			9月24日			10月24日			11月24日		
8月25日			8月25日			9月25日			10月25日			11月25日		
8月26日			8月26日			9月26日			10月26日			11月26日		
8月27日			8月27日			9月27日			10月27日			11月27日		
8月28日			8月28日			9月28日			10月28日			11月28日		
8月29日			8月29日			9月29日			10月29日			11月29日		
8月30日			8月30日			9月30日			10月30日			11月30日		
8月31日			8月31日			9月31日			10月31日			11月31日		

■ 企画関連 主管 大手前大学様
■ 販促関連 ローソン様・JTB西日本様
■ 製造関連 オインズ様
■ 全体調整 三菱商事、増田製粉、六甲バター、松谷化学

[表 1]

兵庫県「産学プロジェクト」
コンビニースイーツ開発プロジェクト

＜プランニングベース＞

1. スイーツのフィールド
2. 素材 (材料)
3. アピールポイント
4. ターゲット

	1.フィールド	2.素材	3.アピールポイント	4.ターゲット
1	タルト&タルトレット系 ビスケット生地をベースにしたもの 形にこだわらないクリームとフルーツの組み合わせ	こだわりの小麦粉 ・特産(兵庫県)フルーツ ・オリジナルクリーム	最もポピュラーで地産の農産品を活用できる	15才～50才 全層 特にフルーツとクリームで対象を絞りたい
2	パリプレスト(シュー&トナツ) 系 定番シュー&トナツの融合タイプ 新しいパリプレストの発案	クリーム、トッピングで特産品(兵庫県)にこだわると	シューの固定客層に新鮮さを入れたい	20才～30才 男性
3	シホンタルト系 シホン生地をタルトに活用するがネライ	シホン生地の味に特産品を加える ・希少糖	ソフト志向の消費者の心をくむ多様な組み合わせを考慮	30才～50才 女性 (ヘルシー志向)
4	チーズケーキ系 レアチーズを中心に新しいミックスチーズを探る	チーズの種類(六甲バター)を生かしたもの	二層以上の構造でチーズの味の変化を作り出す	15才～40才 女性・男性
5	ガトー・ショコラ系 チョコレートを生かした、しかもソフトなケーキ	・チョコレート ・地産ベリー系 ・クリーム	チョコレートと地産フルーツとの組み合わせ 今中心の甘酸っぱさ	15才～30才 女性
6	パイ・フィユタージュ系 サクサク感の軽い硬いパイから本格的なフィユタージュまでを使用し、湿気を防止する工夫を	小麦粉の種類 クリームの選択が重要	最も好まれるケーキだが歯ばしさは維持させること	15才～50才 全層
7	ソフトパウンド系 パームケーキなどが好まれているよみソフトなパウンドケーキで軽いものをめざす	バター&(六甲バター) コンパウンドの良さと特産品のコンフィiserie	シンプルで軽いパウンドをめざす。 コンフィiserieの活用も視野に	40才～60才 男性 30才～50才 女性
8	サンマルク系 アーモンド生地のおいしさをベースにクリームとのハーモニーを楽しむスイーツ より上級志向の消費者へ	・アーモンドパウダー ・地産フルーツのクリーム	シヨコド生地の特徴を生かしたクリームとのハーモニーが特徴	20才～40才 女性
9	シブスター系 メレンゲの特徴を生かした軽いクリーム 高級志向のスイーツとして	・卵白 ・カスタードクリーム ・地産フルーツ ・希少糖	(ヘルシー)低カロリー志向のケーキ 一般的なシブスターの形状を考えたものに	20才～40才 女性 (ヘルシー志向)
10	ベジタブルケーキ系 野菜を感じさせないヘルシー志向スイーツ	・トマト他フルーツとの組み合わせ ・希少糖	(ヘルシー)低カロリー志向のケーキ 野菜を使用	15才～40才 女性 (ヘルシー志向)

[表 2]

[図 1]

3：授業での取り組み

(1) プロジェクトのオリエンテーション

ゼミナール3年生にはプロジェクトの内容説明と資料を示し、コンビニスイーツ開発のスケジュール [表 1] と、今回開発するスイーツのプランニングベース [表 2] を示し、使用する兵庫県産の素材 [図 1] を選択させた。卒業研究の4年生にも同様に行い、卒業論文テーマに選ぶ学生を求めた。

(2) 「第1回 PBL 型授業」

ゼミナール3年生、卒業研究4年生による商品開発授業を行う。
 まず、①ブレインストーミング&チャート方式によるプラン作りを行う前に、参画企業から使用する材料の説明やメリット・特徴のレクチャーを受ける。 [図 2]



【図 2】6月19日(月) 各企業による素材となる商品のレクチャーを受ける学生たち

コンビニスイーツ開発プロジェクト 商品アイデア候補

(1) ダブルチーズケーキ

チョコシロ (イチゴソースベース)
 レアチーズ (イチゴソースベース)
 スフレチーズ (黒豆・甘栗あん入り)

＜ポイント＞ レアチーズケーキとスフレチーズケーキが層に挟まれるケーキ、兵庫県産のイチゴが使用された商品
 ＜原材料＞ 特産品 イチゴ 黒豆
 ＜関係企業材料＞ 黒力製…宝笠製菓人産 チーズ…ワイルドチーズ・スウィツ 日清社…黒砂糖

(2) 黒豆・甘栗チーズタルトサンド

黒豆・黒豆餡栗
 スフレチーズ
 スフレチーズ (イチゴソースベース)
 サツマアザミベース
 加糖スライス

＜ポイント＞ チーズ餡がスフレチーズケーキとサンドされたもの
 ＜原材料＞ 特産品 イチゴ 黒豆
 ＜関係企業材料＞ 黒力製…宝笠製菓人産 チーズ…ワイルドチーズ・スウィツ 日清社…黒砂糖

(3) チーズバウンドスティック

紙包
 黒豆・黒豆餡栗
 スフレチーズ
 イチゴ
 チーズソフトパウダー
 スティック型

＜ポイント＞ 黒力製のスフレチーズケーキとイチゴが層に挟まれるケーキとスフレチーズケーキが層に挟まれる商品
 ＜原材料＞ 特産品 イチゴ 黒豆
 ＜関係企業材料＞ 黒力製…宝笠製菓人産 チーズ…ワイルドチーズ・スウィツ 日清社…黒砂糖

※イチゴ餡の色、形は商品仕様のものと異なります。必ずしもこの通りではありません。

【図 3】

(3) 学生による意思決定

各学生がアンケート形式でプランを提出し、その集計から方向性を示し、材料を決定する。

[表 3]

(4) 試作品試食による検討

指導教授による試作品の作成後 [図 3]、試食会を実施し様々な検討を加える。

(5) 評価方法

試作品の評価は、色々な角度から分析し、点数化し集計を行う。[表 4]

コンビニスイーツ開発プロジェクト 経過報告 No.1

大手前大学 総合文化学部
スイーツ専攻 教授 松井 博司

ゼミ生（4年生・3年生）がプロジェクト説明を受講したあと、ブレーストミーグ時のイメージプランを提出。
この結果の集計を表示する。

(1) 速報集計表

1. チーズケーキ系かソフト・パウンド系

	3年生	4年生	合計
チーズケーキ系	16	15	31
ソフト・パウンド系	3	11	14
両方	1	1	2
合計	20	27	47

2. 特産フルーツ（複数回答）

	3年生	4年生	合計
黒豆	5	8	13
きなこ	2	0	2
いちじく	7	5	12
梨	3	7	10
酒米（甘酒・酒粕）	1	3	4
ゆり	4	7	11
ブドウ	1	1	2
もも	1	2	3

(2) 結果の方向性

- ・ チーズ系の希望が多い（66%）
- ・ 県特産の使用材料については下記のようにになっている
 - 黒豆 25%
 - いちじく 23%
 - ゆり 21%
 - 梨 19%
- ・ 全体の傾向を見定め、数点の作品イメージを選別する
- ・ 次回（7/20以後）までに、商品サンプルを試作し、試食調査を行う

[表 4]

コンビニスイーツ開発プロジェクト 試作品調査票② 2017/8/2

1. 評価点 各項目ごとに評価欄に○をつけてください。

(1) クランブルサンド 平均：11.1点

	5. 大変良い	4. 良い	3. 普通	2. やや悪い	1. 悪い
1. 甘さのバランス					
2. チーズ風味					
3. 生地					
4. 素材の特徴					
5. 全体の印象					

自由記述欄 

(2) 上蓋クランブル 平均：17.3点

	5. 大変良い	4. 良い	3. 普通	2. やや悪い	1. 悪い
1. 甘さのバランス					
2. チーズ風味					
3. 生地					
4. 素材の特徴					
5. 全体の印象					

自由記述欄 

(3) スティッククランブル 平均：19.9点

	5. 大変良い	4. 良い	3. 普通	2. やや悪い	1. 悪い
1. 甘さのバランス					
2. チーズ風味					
3. 生地					
4. 素材の特徴					
5. 全体の印象					

自由記述欄 

(4) チーズケーキサンド① 平均：16.8点

	5. 大変良い	4. 良い	3. 普通	2. やや悪い	1. 悪い
1. 甘さのバランス					
2. チーズ風味					
3. 生地					
4. 素材の特徴					
5. 全体の印象					

自由記述欄 

(5) チーズケーキサンド② 平均：18.9点

	5. 大変良い	4. 良い	3. 普通	2. やや悪い	1. 悪い
1. 甘さのバランス					
2. チーズ風味					
3. 生地					
4. 素材の特徴					
5. 全体の印象					

自由記述欄 

(6) 試作の繰り返しと商品企画

授業では平行して商品企画やイメージ作りを行い、パッケージ企画も進めていく。[表 5]

(7) プロトタイプの試作品の製造体験

レシピを起こし、実際の製造工程を経て商品を組み立てていく実習を行う。
このことでより具体的なイメージが出来上がる。[表 6]

(8) 「第 2 回 PBL 型授業」

「販売促進」についての企業講師による指導を受ける[図 4]。
企業の商品開発担当者およびパッケージデザインの専門家を招き実際の作業を行う。

(9) 試作品のブラッシュアップを図りながら計画を進めていく。

(10) 実際のコンビニ商品をすべて並べ試食評価を行い、商品開発についての検討を行う。

(11) 試作商品を製造ラインにのせるためのアプローチ

(12) 「第 3 回 PBL 型授業」

卒業制作履修学生による、店内用 POP の提案 を行い、参加企業の担当者から意見を聴取 [図 5]。その後、商品アンケート内容、学祭での試食会用ポスターの制作・提案を行う[図 6]。

2017/8/23

コンビニスイーツ開発プロジェクト スイーツパッケージプラン

学籍番号 _____ 氏名 _____

1. ネーミング (商品名)

2. 表示項目

① 内容紹介 (10文字以内)

② 特徴 (○をつける)

a. 兵庫県産黒豆、いちぢく
b. チーズクランブル
c. 使用材料 (希少糖、宝笠異人部小麦、Q8Bチーズ)

③ 希望価格 (税込)

1. 200~230円 2. 230~260円 3. 260~290円 4. 290~320円

3. キャッチコピー
魅力を表現 (15文字以内)

4. イメージカラー

5. ラベル形態 (色、形など自由に)

[表 5]

2017/8/23

コンビニスイーツ開発プロジェクト 試作品調査票 ⑤ 報告

8月23日 (水) 試作品およびローソン様既存商品の試食をし、学生が評価したものを平均点およびコメントを簡単にまとめ

番号	商品名	価格	評価人数	平均点	コメント
1	試作品 (オアシス様製造分) (仮)	240円	13	19.3	・甘さも食感もいいバランス ・一口でザクザクとふわふわが楽しんでよい ・甘さと酸味のバランスが丁度よい ・スフレの甘さが強い ・いちぢくがジャムなので甘味があって食べやすい ・フランクフォートのクリームを合わせたらよいと思った ・いちぢくの香りが強い ・クランブルにチーズ風味はなくザクザク感が強い ・酸味がもう少し欲しい ・スフレチーズのふわと感が増してよい ・いちぢくがはつきりわかる/いちぢくがあまり感じない ・スフレチーズがふわふわして甘さも程よく美味しかった ・ケーキっぽく仕上げた方が良さそう
2	試作品 (大学製造分)	-	-	-	
3	ぎゅっとクリームチーズ	150円	12	21.5	・素材の味がしっかりしている ・チーズが強くチーズ好きにはたまらない ・チーズが濃厚すぎるが酸味がきいて食べやすい ・ネーミング通りの商品で満足できる
4	プレミアムロールケーキ	150円	11	17.9	・甘さが少し強い ・コメントのしようがないほどおいしい ・クリームが甘さを控えて食べやすい 生地が甘すぎる ・プレミアム感がわからない
5	白いエクレア	160円	9	14.4	・甘すぎる ・生地が思ったより柔らかい ・甘さのバランスが良い ・皮がおいしい、サイズ的には女性には食べづらい ・カスタードがまろやかでおいしい ・価格をもう少し下けてもよい
6	とろけるカスタードエクレア	140円	4	16.8	・価格がおいしい ・普通においしい
7	カスタードシュー	105円	4	18.8	・カスタードにもう少し甘さが欲しい ・ボリュームがありがたい ・値段以上の味

[表 6]



【図4】 8月21日(月)販売促進についての特別講義を受講する



【図5】 10月5日(木)店内POP(下図)用PR文の学生によるプレゼンテーションの後、参加企業からアドバイスを受ける



【図6】 学生制作による大学祭での試食会用ポスター



(各ローソン店内の商品棚用POP)

(13) 産官学による PR 活動に参画 [図 7]

商品マネジメント研究の為、卒業研究 4 年生が兵庫県定例記者発表に出向き、新聞社、テレビ局へ「ザクザクスフレチーズケーキ」の PR 活動を行う。[図 8]

(14) 学園祭で試食会を行い、アンケートの実施によるデータを集積し、分析を行う。

(15) 販売日から実地調査を開始し、各コンビニを廻り状況を分析する。

(16) 売上データ、販売データ等の情報を集めて、4 年生グループで卒論に向けた研究をまとめる。



[図 7]ひょうご県民だより 11月号



[図 8] 11月6日(月)の兵庫県定例記者発表会にて商品を PR する学生達

産官学連携スイーツ開発プロジェクト



ザクザク×しっとりの
新食感スイーツ

ザクザク スフレチーズケーキ

スイーツ学専攻の
学生たちが考えました!



大手前大学・大手前短期大学は、このたび産官学連携プロジェクトとして「コンビニスイーツ」を開発。

11月7日より近畿圏のローソン各店で発売(数量限定のためなくなり次第終売)されます。

このプロジェクトは大手前大学総合文化学部スイーツ学専攻の卒業研究の一環でPBL授業として実施。学生たちは各企業と連携しながら企画を練り上げ、いちじくなど兵庫県産の食材の魅力を活かしたスイーツに仕上げました。
“ザクザク×しっとり”の新しい食感をぜひお楽しみください。

近畿
限定

LAWSON

ローソンで
11月7日より発売
※数量限定のためなくなり次第終売

258円(税込)

兵庫県産食材使用



クランブル <兵庫県 認証食品>
-いちじくペースト
-小麦粉100%使用
黒豆
-黒豆
-希少糖
スフレ
チーズケーキ -クリームチーズ
いちじくソース

この商品は兵庫県認証食品(産地ブランド)を原材料に使用しています。

「スイーツ学」 「PBL 授業」 については裏面参照>>>

共同開発:株式会社ローソン、三菱商事株式会社、**Obis** 株式会社 **オイス**

協 力:株式会社増田製粉所、松谷化学工業株式会社、六甲バター株式会社、JA全農兵庫

フライヤー (表)



スイーツの新たな可能性を学術的に探る スイーツ学専攻

製菓の技能はもちろん、歴史・文化、経営、化学などさまざまな切り口でスイーツを学ぶのが「スイーツ学」。その豊富な知識を活かして、お菓子の新しい可能性を探っています。スイーツ学専攻では、これまでも学外とのコラボレーションを積極的に進め、宮崎県の特産品である「日向夏」や「へべす」を使った「ヘルシー志向スイーツ」開発や、味噌製造販売会社と連携した大豆タンパクのお菓子への活用などに取り組んできました。今回の「コンビニスイーツ」もこうした学外コラボの一環であり、今後もこうした機会を積極的に教育研究に活かしていきます。



授業を通じて問題解決能力を養成する PBL授業

PBLとはProblem Based Learningの略で日本語では「問題解決型学修」と呼んでいます。その特長は、教員の指導に頼らず、学生自身が問題点・疑問点を発見し、自ら調査・分析し、レポートや論文にまとめることにあります。大手前大学はまたSDL授業(Self Directed Learning)＝自己主導型学修という仕組みを設けており、講義形式の授業とPBL+SDL授業をバランスよく配置することで、社会で活躍できる問題解決能力を養っています。今回の「コンビニスイーツ」も学生同士でのディスカッション、提携企業とのミーティングを重ねて開発に至りました。



大手前大学
大手前短期大学

いたみ緑野キャンパス(大学1年生/短大生) 〒664-0861 兵庫県伊丹市緑野町2-2-2
さくら夙川キャンパス(大学2~4年生) 〒662-8552 兵庫県西宮市御茶屋町6-42
大阪大手前キャンパス(大学2~4年生) 〒540-0008 大阪府中央区大手前2-1-88
● 現代社会学部 / 総合文化学部 / メディア・芸術学部 ■ 健康栄養学部
現代社会学部 / 総合文化学部 / メディア・芸術学部 <http://www.otemae.ac.jp/>
健康栄養学部 <http://www.otemae.ac.jp/special/nutrition/>
大手前短期大学 <http://college.otemae.ac.jp/>
お問い合わせ: アドミッションズオフィス TEL.0798-36-2532



フライヤー(裏)

まとめ

今回の「コンビニスイーツ開発プロジェクト」は PBL 型学習にとって本当に恵まれた条件でした。学生は、本学独自の能力開発型教育である C-PLATS を短期間に体験することができたとも云えます。一方で企業サイドの方からのご意見では、学生の発想、応用力に感心され、又若い人の志向性を感じたと述べておられました。また県側のご意見には今後さらに地域特産品を使った取り組みへの期待がありました。

それぞれ産官学による協力関係はさらに発展させねばならないと思われる結果となりました。このプロジェクトに参画、ご協力いただいた各関係者の方に心からの感謝を述べさせていただきます。ありがとうございました。

総合文化学部 スイーツ学専攻
教授 松井博司

◆メディアでの紹介実績◆

- ・ 2017 年 11 月 6 日(月) 日本経済新聞 Web サイト 速報／プレスリリース
- ・ 2017 年 11 月 6 日(月) 神戸新聞 NEXT サイト おでかけ情報／TOPICS
- ・ 2017 年 11 月 6 日(月) 産経新聞 朝刊 25 面〈兵庫〉
- ・ 2017 年 11 月 7 日(火) 神戸新聞 8 面 [地域経済面]
- ・ 2017 年 11 月 7 日(火) ラジオ関西「三上公也の“G”報アサイチ！」ブログ

◆大手前大学・短期大学における「スイーツ学」の社会連携事例◆

- 2011~2012 年度 西宮のお菓子プロジェクト
- 2013 年度 松井教授とトーラク株式会社の共同でデザート 2 種を開発
- 2014 年度 松井ゼミの学生と山下ゼミの学生がタイガー魔法瓶株式会社・三菱化学工業株式会社、ザ・ディパイン・プロポーション株式会社、松阪市とによる連携で「スイーツ・ボックス」を開発
- 2016 年度 近畿経済産業局「橘街道プロジェクト」への参画
- 2017 年度 伊丹市と松谷化学工業株式会社と産官学連携事業「希少糖スイーツ公開講座」を開講



2017 年度 産官学連携事業
「コンビニスイーツプロジェクト」実施報告書

編集/ 地域・社会連携室
発行/ 大手前大学
印刷/ 尼崎印刷株式会社
発行日/ 2018 年 3 月 10 日