

## 令和7年度 美作大学 PBL 報告書

授業名称 (シラバス掲載ページ)	2025 年度卒業生卒業研究 <a href="https://mimasaka.cloud-syllabus.com/View_Syllabus.php">https://mimasaka.cloud-syllabus.com/View_Syllabus.php</a>
学部・学科	生活科学部 食物学科
担当教員	藤堂 雅恵
依頼企業・団体名	株式会社 マルイ
解決する課題	① 住民の健康志向の高まりへの対応 ② 物価高騰への対応 ③ フレイル予防の促進
課題解決に向けて 実施した取組内容	① 安全・安心な食生活の確保 ② 安価、高栄養価食品の開発推進 ③ 食生活の改善を通しての、高齢者の生活機能維持・改善
地域住民の評価	<ul style="list-style-type: none"><li>● しょうが、ゆず、わさび菜といった、市販のお弁当で普段味わうことが少ない風味を感じられて、おいしかったです。</li><li>● 栄養価だけでなく、彩りもしっかり考えられていて良かったです。</li><li>● 一品一品の見た目、味、栄養にこだわりを感じました。</li><li>● 今までスーパーや弁当屋で求めて食べた中でも上位に入る美味しさだと思います。値段以上の美味しさです。</li><li>● とても栄養のバランス良く大変美味しくいただきました 家庭でも取り入れてみようと思います</li><li>● おからの柚子風味は食べたことがなく、とても美味しかったですし、切り干し大根とわさび菜も美味しくて、どちらももう少し食べたかったです。</li><li>● 色々な食材の味を感じられて面白かったです。</li><li>● 栄養バランスも、味もよく、とても美味しいお弁当でした。</li><li>● 彩りがもっとあった方が綺麗</li><li>● 生姜好きなので美味しく完食しました。</li></ul>

<p>企業・団体の評価</p>	<p>「体づくりを意識する若年層」と「体力を維持したいシニア層」という、本来異なるニーズを持つ両ターゲットに対し、「効率的なタンパク質摂取」という共通軸でアプローチすることで、幅広い客層に対応した商品となっている。</p> <p>鶏肉、大豆(豆腐・おから)、卵など、動物性と植物性の良質なタンパク源を多角的に組み合わせることで、効率的にタンパク質を摂取できる構成となっており、健康や体づくりを意識する顧客層へ訴求できる内容となっている。</p> <p>「しょうが」をメインコンセプトに据え、炊き込みご飯、竜田揚げ、大学芋に至るまで活用することで、味の統一感を持たせるとともに、発売時期に合わせた「冷え対策」という明確な付加価値を提供できている。</p> <p>栄養価や季節性への配慮といった内面的な質は極めて高かったものの、他商品と明確に差別化できる調理法の選定や、彩り、盛り付けにおけるさらなる工夫の必要性を感じた。</p>
<p>本学の評価</p>	<p>マルイ様と共同で地域住民の方の健康増進に貢献できるような商品開発を目的として、弁当開発を行った。</p> <p>開発当初は、弁当を販売する時期が9月下旬であったため、夏で疲れた体を整えられるような弁当を考案した。検討していく中で津山市の課題を調べ、高齢化率が高く、低栄養状態の方が多いことが分かった。そこで、食欲を増進するためにしょうがなどの香味食材を用い、良質なたんぱく質が摂取できる弁当をご提案した。地域住民の方に健康的な食事の一例を提示することができたのではないかと考える。</p>