

【地域活動ノート】

管理栄養士養成課程学生によるパン共同開発の取組 ——埼玉県産食材とスーパーフード「モリンガ」を活用した地域活性化——

測上絢音*・中里見真紀*・内田博之**・須永克佳**

活動の概要

本学医療栄養学科では、地域活性化を目的とした産学金連携事業として、埼玉県産食材やスーパーフード「モリンガ」を活用したパンの共同開発に取り組んでいる。第3弾の今年はモリンガをテーマにして食パン専門店「考えた人すごいわ」、飯能信用金庫、東洋大学との協働により、学生主体で商品の立案から販売までを実施した。この活動が高評価を得て、高麗祭で理事長賞を受賞した。

キーワード：産学金連携、地域活性化、管理栄養士養成課程、埼玉県産食材、モリンガ

2023年、「地域の活性化を担うパン開発」をコンセプトに、埼玉県所沢市に本社を構え食パン専門店「考えた人すごいわ」を展開する有限会社かんながら、および地域企業を支援する飯能信用金庫と連携し、管理栄養士養成課程の学生によるパン共同開発プロジェクトを立ち上げた。本取組は、学生の発想力や表現力を生かし、給食経営管理のアクティブラーニングとして教育効果を高めるとともに、地域食材の認知度向上を図ることを目的としている。

2023年の第1弾では、埼玉県産小麦「ハナマンテン」を使用し、「さつまいもクリームパン」と「まるでネギ！パン」を商品化した。学園祭「高麗祭」で2日間合計289個を販売し、クラウドファンディングも実施した¹⁾。2024年の第2弾では、秩父地方の食材に特化し、学生が考案した29案のうち5品を商品化。学園祭で404個を販売し、地域住民との交流やメディア広報を通じて活動の認知度をさらに高めた。

3弾となる2025年はスーパーフードの「モリンガ」をテーマに、考えた人すごいわ、飯能信用金庫、東洋大学、合同会社いろどり、城西大学医療栄養学科との共同開発となった。今回は1年生19名、2年生15名、3年生15名の計49名が参加した。活動内容は、商品の立案、パッケージデザイン、POP作成、広報活動、販売であり、学生主体で実施した。

モリンガは北インド原産のワサビノキ科植物で、「薬箱の木」「奇跡の木」と呼ばれる高栄養食材である。発酵や膨らみの課題解決のため、モリンガ研究を行う東洋大学と連携し、製造条件の検討を行った。また、2025年9月にはブレッドパーク所沢店で厨房見学とパン作り体験（カレーパン、ソーセージロール）を実施（図1）。揚げたて・焼きたてのパンの品質を体感し、厨房業務、店舗運営、官能評価の視点を学んだ。コラボパンとして6個を商品化し、活動の集大成となる高麗祭では2日間で579個を売り上げた（図2）。また、モリンガを使ったドリンクを2種類考案し、販売した。モリンガの茶葉を抽出したモリンガ茶と、モリンガの粉末と豆乳を使ったドリンクで、商品名をモリッソイとして販売した。「食の未来の協創を体現化した商

* 城西大学薬学部医療栄養学科助手

** 城西大学薬学部医療栄養学科教授

1) 測上絢音ら（2024）「管理栄養士養成課程学生によるパン共同開発の取組——埼玉県産の食材にこだわって——」『地域と大学 城西大学・城西短期大学地域連携センター紀要』4, 134-135

品の販売は、来場者に高い興味を引き付けていました。教室の枠を飛び越えて、高栄養素のモリंगाを多くの方に知ってもらおうと、学生たちの親切な接客がよかったです。」と評価され、活動の成果は大きかった。これらの成果が認められ、2025年の高麗祭において理事長賞を受賞した（図3）。

本取組を通じて、学生の主体性やコミュニケーション能力が向上し、地域食材やスーパーフードの認知度も高まった。産学金連携による地域活性化のモデル事例として、教育効果と社会的意義を兼ね備えた活動である。今後は、販路拡大や収益性・集客率の検証、教育効果の定量的評価を進め、持続可能な取り組みへと発展させたい。

結論として、本プロジェクトは管理栄養士養成課程における実践的学びの場であり、地域活性化に寄与する産学金連携の好事例である。今後も継続的な活動を通じて、教育効果と地域貢献の両立を目指したい。



図1 パン作り体験の様子



図3 高麗祭授賞式の様子

埼玉の力を結集したパンプロジェクト!!

「産学金連携×城西大学×東洋大学×埼玉県モリंगा協会×考えた人すこいわ」
2025年のテーマは「モリंगाパン共同開発」です。
テーマをもとにプロジェクトチームが発見して、多くのパンのアイデアが開発されました。
その中からアイテムを販売いたします。
さらにこのプロジェクトでは、開発したモリंगाパンを海外の子供たちへ届け、健康とおいしさを分かち合うことを目指しています。

考えた人すこいわ
× 産学金連携 × 城西大学 × 東洋大学 × 埼玉県モリंगा協会

モリंगाとは

原産国は北インドで豊富な栄養素を含む「アミノ酸」の塊「植物」です。
別名「奇跡の木（ミラクルフルーツ）」薬箱の木とも呼ばれています。

11月2日③3日④月祝 城西大学学園祭(高麗祭)

モリंगाパン共同開発メニュー

 モリंगा・狭山茶食パン3枚1パック <small>しっとり口どけのよい高級食パン産仕込とモリंगाが会いました！ ※写真とは6枚です</small> ¥350 (税込)	 モリंगा塩パン <small>濃厚なバターのお味にモリंगाの風味がマッチ!</small> ¥250 (税込)	 モリंगाツイストドーナツ <small>もっちり香ばしいドーナツとモリंगाの香りをお楽しみください!</small> ¥200 (税込)
 モリंगाチョコあんぱん <small>モリंगा風味のパンにチョコあんを入れました!</small> ¥300 (税込)	 モリंगाチョコメロンパン <small>ほんのりモリंगा香るチョコメロンパン! サクサクふわふわです。</small> ¥300 (税込)	 モリंगाさつまいもマフィン <small>季節のさつまいもとモリंगाのコラボ!</small> ¥300 (税込)

図2 ポスター