



中村学園大学が、  
皆さんの学びをフォローアップします。

大学生と高校生が、ともに学ぶ中で様々な課題を発見し、考察・発表することで、問題解決能力・自己表現力を育成する。自らが生活する地域の課題に興味・関心を持つことで、将来、地域に貢献できる人材を育成することを目的としたワークショップです。

ぜひ、中村学園大学と一緒に、「食」の知識をアップデートしませんか？  
高校生の皆さんのご参加お待ちしております。



# 高校生

# 大学生



高大接続探究学習ワークショップ

## 食を *UP* DATE

～食を通じた地域振興・ブランディング～

2021.3.13 [土] 13:30～16:30

場所 中村学園大学  
4号館 4603教室

参加人数 最大20名  
(要事前予約)

※先着順です。定員に達した場合は、申し込みをお断りすることを予め、ご了承ください。

対象 「食」に関心を持っている高校生(1年生～2年生を優先します)  
※普段の高校での課題探究学習で、「食」「健康」「食ビジネス」「栄養」「地域創生」などのテーマに取り組んでいる方もぜひご参加ください。

内容 本学の教授・学生が、皆さんの学びをフォローします。講義やグループワークを中心としたワークショップです。ワークショップでは、皆さんが生活している地域の食・文化について理解を深め、分析していきます。

持参物 筆記用具

※詳細はホームページをご覧ください。



中村学園大学



◀事前予約はこちらから  
2/20(土) 10:00  
事前予約スタート!

# 食を UPDATE

「食」は、私たちが生活していくうえで、必要不可欠なものであるだけでなく、地域社会を支える大切な産業になっています。地域の食文化は、これまで必ずしも十分には顧みられてこなかったかもしれませんが、いまや観光や地域ブランディングにとって強力なコンテンツと言えるでしょう。

今回のワークショップでは、テーマを「食を通じた地域振興・ブランディング」として、皆さんが生活している地域の食の現状（強み・弱み・チャンス・リスク）を改めてみんなで分析し、その地域の強みを活かすようなアイデアを生み出し、地域のブランディング戦略を学ぶことを目的としています。

主にディスカッション・プレゼンテーションを通じて、他校も含めた参加生徒さんとの意見交換により、新たな知識・経験を得る場としてもらいたいと思います。



## ●高大接続探究ワークショップイメージ



高校生の皆さんが、大学の学びに触れることで、自身の興味関心と大学の学びとの「つながり」を感じていただくためのワークショップです。学びを深め、課題を発見し、将来の目標をより明確にイメージする機会になります。

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



### ※SDGsとは…?

2015年9月の国連サミットで採択された2016年から2030年までの国際目標です。持続可能な社会をつくるために、17の目標と169のターゲットがあり、発展途上国のみならず、先進国自身が取り組むもので、日本も取り組んでいます。

### 今回のワークショップで 教えてくれるのは



栄養科学部 フード・マネジメント学科

### 株田 文博 教授

#### Profile

東京大学卒業後、農林水産省入省。英国留学、イタリア大使館、国際機関、国土交通省、農林水産政策研究所、政策研究大学院大学等を経て2019年4月から現職。博士(農学:九州大学)。専門はフードシステム学、産業連関分析。授業では「組織行動とリーダーシップ」「マネジメント・コミュニケーション」などを担当。福岡県農林水産業振興審議会委員(会長代理、地域振興部会長)、グローバル・フードバリューチェーン(GFVC)推進官民協議会メンバー(学識経験者)。

### 株田先生に聞く! 食にまつわるトリビア

**Q.** 『フードバリューチェーン』とは、どういう意味ですか？

**A.** 食(フード)を基軸とする付加価値(バリュー)の連鎖(チェーン)のことです。

食は、農水産物の生産から、食品の製造・加工、流通、消費まで、多くの方々の手を経て、私たち消費者の手元に届きます。フードバリューチェーンという言葉には、このフードチェーン全体より大きな付加価値を生み出し、フードチェーンを構成する生産者、製造業者、流通業者、飲食業者、消費者それぞれに、より大きな付加価値をもたらしたいという思いが込められているのです。

**Q.** 食の『付加価値化』について、事例を教えてください。

**A.** さつまいもからスイーツのような焼き芋、そしてテーマパークへ。地域経済への付加価値波及効果も広がっています。

スーパーの店頭で販売される『さつまいも』を事例に考えてみましょう。多くの方の知恵と技術が結集し、単価の安いさつまいもからスイーツのような焼き芋への付加価値化が実現しました。まず、原料となる芋の段階で、糖度の高い「紅はるか」という品種を開発。その芋を一年中安定供給できるように、収穫後はキュアリング処理(温度32℃・湿度90%以上の部屋で4日間保管)で飛躍的に貯蔵性を高めてから、長期間熟成させています。また、最高の焼き芋を作るには、加熱の温度と時間を細かく制御する必要があります。茨城県庁がその実証研究を行い、食品加工機械メーカーが火を使用できない店内でも美味しく焼きあがる遠赤外線オーブンを開発しました。ここまでは食べる『付加価値化』の話ですが、今後さらに可能性が広がると考えるのは、食の体験型テーマパークです。大学芋の圧倒的な国内シェアを誇る白ハト食品工業は、さつまいもの体験型テーマパーク「らぼっばなめがたファーマーズヴィレッジ」をオープン。観光空白地帯だった茨城県行方市が、家族で一日中飽きることなく楽しめるフードツーリズムの目的地へと変貌し、地域経済への付加価値波及効果が期待されています。

・遠方の方は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大に細心の注意を払い、感染症対策を行ったうえで、ご来場ください。

・感染症対策を万全に行い、本学来場型での実施を予定しておりますが、新型コロナウイルス感染症の感染拡大状況によっては、急遽、開催中止になる可能性があります。予めご了承ください。最新の情報は本学ホームページにてご確認ください。



# 中村学園大学

<入試広報部> 〒814-0198 福岡市城南区別府 5-7-1  
TEL 092-851-6762 (直通) / FAX 092-851-2539  
<https://www.nakamura-u.ac.jp>  
E-mail nyushi@nakamura-u.ac.jp

