[説明資料(提出ファイル)] 発明・工夫作品コンテスト　製作の動機または目的，利用方法，作品自体やその製作過程で工夫したことを，文章，写真，図などで説明。この用紙１枚に記入し，PDF に変換した後，web 提出フォームにて提出する。

個人・グループ名	生活環境学科Ⅰ回生・Ⅱ回生	大学名	甲子園短期大学
作品名	兵庫県地場食材マップ	人数	13 名

＜背景・目的＞

兵庫県の地場食材を紹介する「地場食材マップ」を作成し、兵庫県のまだあまり知られていない食材の発掘や、地域産業・地域農業の活性化、兵庫県の地場食材の魅力を伝え消費につなげる事などを目標に制作を行いました。

制作は、Ⅱ回生の「消費と流通」、Ⅰ回生の「食品加工」と「IT 技術Ⅱ」の３つの連携授業で行いました。

＜連携授業＞

消費と流通	食品加工	IT 技術Ⅱ
兵庫県の地場食材調べ ・あまり知られていない、なじみのない兵庫県の食材発掘 ・産地、食材（生鮮３品、生鮮加工品）生産者、販売方法(産直・道の駅他) ・地場食材ごとの説明ページの作成 ・地場食材一覧表の作成	兵庫県の地場食材を活用した加工食品の開発・調理 ・丹波黒豆（ずんだ）を使った食品加工 ・たみまるレモンを使った食品加工 ・加工レシピの提案	地場食材マップの制作 ・地場食材マップページの作成 ・レシピページの作成 ・地場食材ごとの説明ページやレシピページ、一覧ページへのリンクの設定 ・Web サイトへアップロード

＜制作過程における工夫＞

はじめに、「消費と流通」の授業では、兵庫県の地場食材を調べました。あまり知られていない・馴染みのない兵庫県の食材や、産地、生産者、販売方法等を調べ、それをもとに地場食材ごとのページと地場食材一覧表を作成しました。

次に、「食品加工」の授業では、地場食材の丹波黒豆のずんだと、たみまるレモンを使った加工食品の開発と調理を行いました。ずんだを製作するうえで工夫をしたことは、黒豆ならではの色をいかし、見た目がきれいな鮮やかな緑色にし、味は甘いものとしょっぱいもので分け、一種類の黒豆で二種類の味が楽しめるように調理しました。また、調理風景や加工品は写真や動画に残し、地場食材マップに掲載しました。さらに、提案した加工品のレシピも地場食材マップからリンクで飛べるよう工夫しました。

最後に、「IT 技術Ⅱ」の授業では、「消費と流通」と「食品加工」のデータをもとに、Web サイトに掲載するための、地場食材マップを作成しました。地場食材マップのページから、レシピページ、地場食材ごとの説明のページ、地場食材一覧表のページへリンクを設定し、クリックすると簡単に説明ページへ飛べるように工夫しました。

このように連携授業で兵庫県の地場食材マップを制作し、様々な人に見てもらう事で、兵庫県の地場食材の認知度の向上や消費の増加、地産地消、兵庫県の地域活性化につなげたいと願っています。

＜兵庫県 地場食材マップ＞

＜調理過程（ずんだの例）＞