

2025（令和7）年度 山梨学院短期大学学生チャレンジ制度 採用企画一覧

No.	代表者	団体名等	人数	企画タイトル	企画目的・概要
1	食物栄養科 (栄養士コース) 2年 有泉 梨沙	深澤ゼミ	3	大人ごはんと一緒に作る離乳食！ ー取り分けスキルを覚えたら、離乳食づくりはらくちん、です！ー	離乳食は、成長に応じて栄養を補完する食事で、「離乳・授乳支援ガイド（2019年度版）」にそって進めていく。離乳初期、離乳中期、離乳後期、離乳完了期と4期にわかれ、それぞれの時期に適した食材や量、調理形態があり、進むにつれて栄養バランスを考えて与えることが必要になる。厚生労働省の「平成27年乳幼児栄養調査」における「離乳食について困ったこと」のアンケート調査結果では、「作るのが負担、大変」33.5%、「もぐもぐ、かみかみが少ない」28.9%、「食べ物の種類が偏っている」21.2%が上位に挙げられていた。家族の食事を作る過程で、使える食材を取り出して、月齢に合わせて仕上げ、離乳食にすることができれば、離乳食づくりは楽になり、また、赤ちゃんも家族と同じものが食べられるので、食事が楽しくなる。離乳食作りに困っている方を栄養士（の卵）として役に立ちたいと思い、本企画を考えた。 大人のごはん（おかず）をとりわけて、離乳各期にあわせて作れる離乳食を、料理ごとにリーフレットにまとめたい。そしてアルテア子育て支援センターで行われている離乳食教室で配布し、活用の効果を測定したい。また、一人親世帯が多く、離乳食づくりに困っている世帯が多いとフードバンク山梨にも提供し、子どもの健やかな成長の役にたちたい。 実施期間：2025年6月～2026年2月
2	食物栄養科 (パティシエコース) 2年 橘田 美音	パティシエコース	18	山梨県産小麦「かいほのか」の可能性をパンで広げる	昨年度より私たちパティシエコース2年生は山梨県パン協同組合との取り組みに参画している。2024年8月にこれまでよりもパンを身近に感じるイベントを開催していただき、実際に活躍されている方からお話を聴いて、専門職への理解や進路の選択の参考になった。中でも山梨県産小麦「かいほのか」について興味をもった一方で、県内の「かいほのか」の知名度は低いと伺った。そのため、「かいほのか」を多くの方に知っていただく機会を作りたいと思った。 私たちは「かいほのか」と山梨県産食材を組み合わせたパンレシピの開発に取り組み、「かいほのか」の知名度アップに協力したい。 実施期間：2025年7月上旬～2026年1月下旬 店舗販売は2026年3月までに実施予定

No.	代表者	団体名等	人数	企画タイトル	企画目的・概要
3	食物栄養科 (栄養士コース) 1年 佐藤 鷹人	ふーかる・ フードデザイン・茶道部・ その他有志	42	ペアリング発信で地域活性化	料理とワイン、スイーツとコーヒー、茶などの食べ物と飲料のおいしい組み合わせのことをフードペアリングという。同じ性質のもの、異なる性質のものでも相性は様々だ。最高の組み合わせを見つけ美味しい組み合わせを探すことは国内外で広く行われている。それぞれのおいしい料理・スイーツを作ることも大切だが料理・スイーツと嗜好飲料の美味しい組み合わせを探索することも大切である。ただ漠然と組み合わせを模索しても無限にある。そこで準備として世界的なフードペアリングの辞書であるフードペアリング大全を参考にし、特定のキー・アロマを適切な濃度の共有している食材同士はペアリングが成功するという理論をベースに組み合わせを香りの成分から検討する。例えば海の香りのするアルデヒドを共有するキウイジュースと牡蠣の組み合わせ、バラの香りの分子β-ダマセノンを共有するトマトジュースとイチゴなどである。その中でも特に山梨の食材で検討していきたい。山梨には多くの海外の人が食事を楽しむことを目的に訪れているがそれらのおいしい組み合わせを正しく伝えられているのかは疑問である。いくつかの最高なペアリングの組み合わせを見つけ、料理・スイーツ・飲料・言語に興味のある有志が集まり山梨の食材・飲料のおいしい組み合わせを英語でわかりやすく提案できるようにする。その情報を県内のホテル旅館に周知し活用してもらう。山梨学院短期大学料理、製菓の学生を中心に活動しワインに関しては山梨大学ペアリング研究会と連携する。通常の授業では決して交わらない他分野の学生同士の最高の組み合わせ（ペアリング）も目指し、学生同士の実りのある交流も成果とする。
4	食物栄養科 (栄養士コース) 1年 福田 大地	学生会執行部 県外出身者と 一人暮らしの 会	11	美味しい低予算節約レシピを広めよう	食材料費高騰は、私達大学生の生活に大きな影響を与える。最近の調査によると、全国の大学生の98.3%が物価高を実感しており、特に食料品や外食代の値上がりが生活を直撃していることが分かる。多くの学生が食費を節約するために、外食を減らし、スーパーでの買い物を増やすなどの工夫をしている。また、大学生協の調査では、物価高の影響で学生の消費支出が増加し、貯金が減少していることが報告されている。特に一人暮らしの学生は、食費の高騰により生活費のやりくりが難しくなっている。この問題に対処するために、大学による食料品支援（100円朝食、割引学食、食料配布など）を利用する学生も増えている。また、アルバイト収入を増やすことで食費の負担を軽減しようとする動きも見られる。 県内においても食材料費特にコメの値段が高騰し、一人暮らしの学生が大きく影響を受けている。個々の対応として交際費を減らしたり、アルバイトを増やしたりして学業に支障が出る場合もある。また、料理の数を減らしたり朝食を抜いたりなど食事バランスの偏った生活を余儀なくされている。ネットでは節約レシピなど多くの食費を抑えるレシピなどが拡散されているが、山梨の地域性や季節の変動に対応したものではなく、栄養バランスも偏ったものが多い。 そこでまず県内スーパーで購入できる食材でタンパク質脂質糖質のバランスが取れた低価格レシピを検討する。また過去実施した食品ロスを減らし、無駄をなくす節約調理もあわせて検討する。安いだけで美味しくなかったら、継続できないので嗜好性を検討するための試食イベントを実施する。完成した美味しいレシピを県内大学生に広め安価な食材でバランスの良く美味しい食生活を送るための一助とする。 実施期間：2025年6月～12月