



HIROSAKI
UNIVERSITY

プレス発表資料 PRESS RELEASE

令和6年6月14日

報道関係各位

国立大学法人弘前大学

郷土料理「けの汁」をバージョンアップ
6次産業化に関する商品開発を学ぶ教育プログラムによる
『けのあんチャーハン』の販売 について

【本件のポイント】

「青森県の食材や郷土料理を活用した商品開発」をテーマとした副専攻プログラム「6次産業化マイスター育成」に参加した弘前大学農学生命科学部学生4名が開発した新メニューの販売を6月24日（月）から28日（金）に弘前大学学生会館1階 文京食堂 Horestで行います。

【本件の概要】

弘前大学では、特定の課題について体系的な学びのプログラムを提供し、学びの成果を認定する弘前大学副専攻プログラムを開設しています。

副専攻プログラムの一つ「6次産業化マイスター育成」は、農産物生産、食品加工、農産物流通に関する基礎知識を習得し、実際に商品開発・販売することを到達目標とするプログラムです。今回、(株)木村食品工業及び弘前大学生生活協同組合の協力のもと学生4名が商品開発に取り組みました。郷土料理の「けの汁」の具材の販売向上を課題とし、普及拡大に寄与する新メニュー『けのあんチャーハン』を考案しました。

以下の日程で、弘前大学学生食堂（文京食堂 Horest）において販売を開始致しますのでお知らせいたします。

■日時・場所

令和6年6月24日（月）～6月28日（金）

販売場所：弘前大学学生会館1階 文京食堂 Horest

- ・6月24日（月）12時～13時までプログラム参加学生及び担当教員がおり、メディアの対応が可能です。（その他の時間帯は電話、メール等でご連絡ください。）
- ・同日12時から「オープンイノベーションプラザ」において学長及び理事等による試食会を実施いたします。



HIROSAKI UNIVERSITY プレス発表資料 UNIVERSITY PRESS RELEASE



■副専攻プログラム「6次産業化マイスター育成」の内容

実施期間：令和5年10月～実施中

対象学生：弘前大学農学生命科学部3・4年生

実施場所：弘前大学生生活協同組合 文京食堂 Horest、弘前大学農学生命科学部

実施内容：青森県産食材や郷土料理を活用した商品開発・販売

【情報解禁日時】 あり ・ なし

【取材に関するお問い合わせ先】

(所 属) 弘前大学農学生命科学部
(役職・氏名) 国際園芸農学科 教授 石塚 哉史 (いしつか さとし)
事務長 加藤 勇樹 (かとう ゆうき)
(電話・FAX) 0172-39-3742 (事務長)
(E - m a i l) jm3742@hirosaki-u.ac.jp (事務長)