

いのちを学ぶ

南九州大創立50周年

<1>

宮崎、都城市にキャンパスがある南九州大が創立50周年を迎えた。これまでに卒業生1万658人を輩出。現在は健康栄養学部と環境園芸学部、人間発達学部の3学部4学科があり、食や緑など「命」「環境」に関わる学びの場として、地域の未来を担う職業人を育てている。軌跡をたどり、次世代育成への取り組みを見詰める。

1967(昭和42)年、県内初の4年制私立大学として高鍋町で開学。「地域に密着した実

ブランド確立

学教育を実践し「食・緑・人」の分野で専門性の高い人材を育成してきた。卒業生は国内外で活躍している」と寺原典彦学長は胸を張る。

地域に根差した学びの一つが食品開発。県産食材を用いたアイデアを健康栄養学部・食育開発科学科生が提案し、県内企業とタッグを組んで商品を生み出している。菓子では2009年、延岡市の和菓子製造「虎屋」と共同で、県産の紫芋と甘藷(かんしょ)を使ったクッキー「キャンパス銘菓 若紫」を開発した。

地域密着し食品開発

真剣な表情で食品開発実習に励む健康栄養学部食品開発科学科の学生ら



質を見極め、特性を生かすことなど食品開発の実践力を養っている」と健康栄養学部長の山下博教授。

11年度から酒類の試験製造も始めた。同学部食品開発科学科2、3年の授業では、南九州産甘藷やブドウなどを原料に焼酎や果実酒、リキュールを仕込み、アルコール発酵や蒸留、ろ過精製、瓶詰め貯蔵などを学ぶ。今後はビールの試験製造も始める計画だ。

今年12月には創立50周年を記念し、焼き菓子「へべすカップケーキ」が誕生した。宮崎市の洋菓子店「リュウヌ・ドゥ」を再発見し、素材の本質を見極め、特性を生かすことなど食品開発の実践力を養っている」と健康栄養学部長の山下博教授。11年度から酒類の試験製造も始めた。同学部食品開発科学科2、3年の授業では、南九州産甘藷やブドウなどを原料に焼酎や果実酒、リキュールを仕込み、アルコール発酵や蒸留、ろ過精製、瓶詰め貯蔵などを学ぶ。今後はビールの試験製造も始める計画だ。寺原学長は、こうした地域密着の姿勢や、学生と教員の距離が近い小規模大学ならではの強みが「南九大ブランド」だと強調。「グローバル化などに対応できる力を身に付けてほしい」と期待する。(竹之下理恵)