

京都製菓製パン技術専門学校が京都市内でパンを通じた地域活性化！

産学公連携食品ロス×学生ベーカリープロジェクト in Kyoto 始動！

～学生の新たな発想で社会課題解決へ～

学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校（京都府京都市／校長 田中幹人／以下、京都製菓）は、産学公連携プロジェクトとして京都市、（株）Mizkan Holdings（以下、ミツカン）、株式会社ビオスタイルが運営する複合型商業施設 GOOD NATURE STATION（以下、GOOD NATURE STATION）と協働し、パン上級科で開講される正規教育課程「ベーカリーショップ マネジメント実習Ⅰ・Ⅱ」において、「食品ロス×企業課題×ベーカリー」をテーマとした連携授業を実施します。

連携授業においては、京都市、ミツカンが提示するテーマに対し、京都製菓製パン技術専門学校の学生がレシピを創作、試作を重ね、計4種類の新メニューを開発しました。開発したメニューは京都製菓製パン技術専門学校内にある、SHOP&CAFE「T's Miyabi」とGOOD NATURE STATIONで11月17日（木）より順次、期間限定発売いたします。

また、大和学園の料理教室「ラ・キャリアール クッキングスクール」では、2023年1月20日（金）に京都製菓の学生を講師として招き、今回開発したメニューの1Day レッスンを開講いたします。

【プロジェクトの背景】

京都はパンの消費量が日本でもトップクラスと言われ、京都製菓製パン技術専門学校では2年間で定番のパンから世界各国のパンまで素材や製法を学び、最先端の施設設備で技術を磨き、一流のブーランジェ(パン職人)を目指す学科「パン上級科」（文部科学大臣による職業実践専門課程認定）を開設しています。今回、大和学園と包括連携協定を締結している京都市、そして京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結しているミツカン、食品ロスの削減を重要なテーマとして取り組んでいるGOOD NATURE STATIONと四者で連携し、京都市が抱える食品ロス問題、そしてミツカン、GOOD NATURE STATIONが抱える企業課題に対し、京都製菓製パン技術専門学校の学生を巻き込んだプロジェクトで連携することで合意しました。

【具体的な取り組み】

「食品ロス×パン×ピクルス」のテーマに沿って、京都製菓製パン技術専門学校パン上級科の学生がレシピを創作。個人・グループワークを織り交ぜながら施策を重ね、4種類のメニューを開発しました。

京都製菓学生開発メニュー一覧



“サクッ”が感じられる
まるごと野菜のカレーパイ



京野菜食べつくしサンド



まるごとカブつくねサンド



ピクルスいっぱい！
アジフライロデヴサンド

◆SHOP & CAFE「T's Miyabi」での販売

今回の企画で学生が開発したメニューを京都製菓製パン技術専門学校内「T's Miyabi」にて期間限定販売いたします。

・販売期間：2022年11月17日（木）～2023年1月12日（木）

※12/22,19 1/5は販売しておりません。

・場所：京都製菓製パン技術専門学校学内「T's Miyabi」

・内容：開発メニューの販売、レシピブックの配布（約2,300部）



SHOP & CAFE
「T's Miyabi」

◆GOOD NATURE STATION での出張販売

GOOD NATURE STATION が開発したピクルスサンド2種メニューの店舗での販売、宿泊者の朝食メニューでの提供に加え、本校の学生が1日限定の出張販売を行います。

・販売期間：2022年12月1日（木）～12月18日（日）

※京都製菓出張販売日：2022年12月3日（土）のみ

・場所：GOOD NATURE STATION 内施設

・内容：ピクルスサンドの店頭販売（テイクアウト・イートイン）



もったいないピクルスサンド
(GOOD NATURE STATION 開発
ERUTAN にて朝食ビュッフェで提供)

◆大和学園 料理教室「ラ・キャリエール」でのレッスン開講

2023年1月20日（金）に今回開発したメニューについて1 Day レッスンを開講いたします。

・開講日：2023年1月20日（金）

・場所：ラ・キャリエール クッキングスクール

・【詳細/申込】<https://www.taiwa.ac.jp/lacarriere/>

お料理・お菓子・パンの教室

La Carrière
ラ・キャリエール クッキングスクール

京都市役所駅や河原町駅から徒歩
で通える少人数制の料理教室

【京都製菓製パン技術専門学校 校長 田中幹人】

京都市様とはこの2月に協定を締結しており、今回はミツカン様、GOOD NATURE STATION 様の協力も得て、協定の内容の一つでもある「食品ロスの削減の推進に係る活動に関すること」に関して具体的なアクションを展開できること、大変嬉しく思っております。実践販売や料理教室にて、学生ならではの発想で地域の皆様にパンをお届けできることを楽しみにしております。

【京都製菓製パン技術専門学校 パン上級科専任講師 浦谷准平/教務部主任 黒田翔太】

今回提示いただいた「食品ロス」の問題については、食を扱うプロを目指す学生にとって非常に重要なテーマであり、大変貴重な学びの機会となりました。日々の授業で学んでいる「衛生面の大切さ」や「商品の味の追求」に加え、「食品ロス削減」を前提にした商品開発を学生自身が行ったことにより、意識の変化や新たな気づきがあったように思います。普段のSHOP 販売商品とは一味違った食品ロス商品をお楽しみいただければ幸いです。

産学公連携食品ロス×学生ベーカリープロジェクト inKyoto 始動！



京都製菓製パン技術専門学校では、在学中にベーカリーショップを運営する経験を積むことができます。自分たちでパンの仕込みから製造、販売までを行う実践的な授業です。パンづくりの知識・技術のほかに原価計算や店舗づくり、運営のことなど、本来の店舗経営で必要なノウハウを学びます。本プロジェクトでも学生ならではの柔軟な発想で開発したレシピを販売します。ご期待下さい！

【プロジェクトに関するお問い合わせ先】

学校法人大和学園 京都製菓製パン技術専門学校

黒田 (TEL : 075-802-0191)

(mail: kyocho_kyomu@st.taiwa.ac.jp)

プロジェクトの様子を随時公式サイトで発信中

〈プロジェクトサイト URL〉 <https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/>



連携授業の様子は本サイトにて随時発信しています。「京都製菓 BLOG」をぜひご覧ください！

【学校法人大和学園】



1931年創立。京都市内で4万人を超える卒業生ネットワークを誇る専門学校運営を主体とする学校法人。「栄養・医療・福祉、調理、製菓・製パン、食育、ホテル、ブライダル、ツーリズム」分野の職業教育を実施し、専門知識と技能やホスピタリティマインドと人間力を兼ね備えたスペシャリストを養成。料理教室等の生涯学習事業やコンサルティング事業も展開。

【京都製菓製パン技術専門学校について】

所在地：京都市右京区太秦安井西沢町4番5

代表者：校長 田中 幹人

URL：<https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/>

事業内容：2018年4月、京都・太秦の地に移転し新キャンパスを開学。with コロナ時代を生き残る製菓衛生師の養成を目指し、徹底した衛生管理にこだわり、食を扱うプロを養成している。2021年度より、VR（仮想現実）を活用した職業教育プログラムの新規開発にも着手。産学連携を推進し、ホスピタリティや食文化教育の普及、製菓技術の発信、メンタルの強化など多角的なアプローチを実施し、VR教材の開発と実証実験を行っている。

【学校法人大和学園グループ】

京都栄養医療専門学校

京都調理師専門学校

京都製菓製パン技術専門学校

京都ホテル観光ブライダル専門学校

ラ・キャリエール クッキングスクール

大和学園ホスピタリティ産業振興センター

大和学園地域健康栄養支援センター

【京都市の取り組み】



学校法人大和学園と京都市について

2022年2月、学校法人大和学園と京都市の間で『「食」を通じた地域活性化，観光振興及び文化振興に関する包括連携協定』を締結。本協定を機に、学生の豊かな発想力をいかした持続可能な京都観光や地産地消の取組などを更に進め、まちづくりやひとづくり、京都に息づく文化の継承・発展等々に努めている。

ミツカンと京都市について

ミツカングループは2020年8月に京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結。サステナブルな都市を目指す京都市と、ミツカンのメニュー提案や商品開発、技術をもって、食の循環につながる様々なアプローチを実施。「京都の野菜を無駄なくおいしく食べつくす」というコンセプトのもと、様々な取り組みを行っている。

【ミツカングループ】



お酢づくりからスタートし、調味料及び納豆を主力製品とする大手食品メーカー。食品ロスを発生させない循環型社会の形成に寄与することを目的に、京都市と「食品ロス削減に資する取組の連携に関する協定」を締結。市内で発生する食品ロスの削減を目指し、市民の意識啓発や行動変革のための取組を進めている。

【GOOD NATURE STATION】



京阪グループの株式会社ビオスタイルが運営する京都・四条河原町の複合型商業施設。京阪グループが推進する“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトのもとで施設運営を行っている。