



湖南省で私たちがめざすこと



プロフィール

堀 尊成

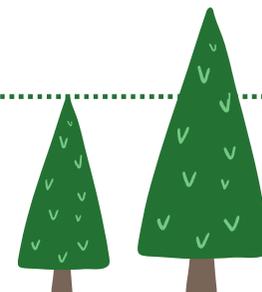
Hori Takeru

立命館大学食マネジメント学部 2回生

神奈川県出身



目次



01

立命館大学食マネジメント学部とは

02

湖南SDGsカレッジでの目的

03

活動報告

04

課題とこれからの活動

Table of Contents

立命館大学
食マネジメント学部とは

01



「食」を総合的に学ぶ

- マネジメント

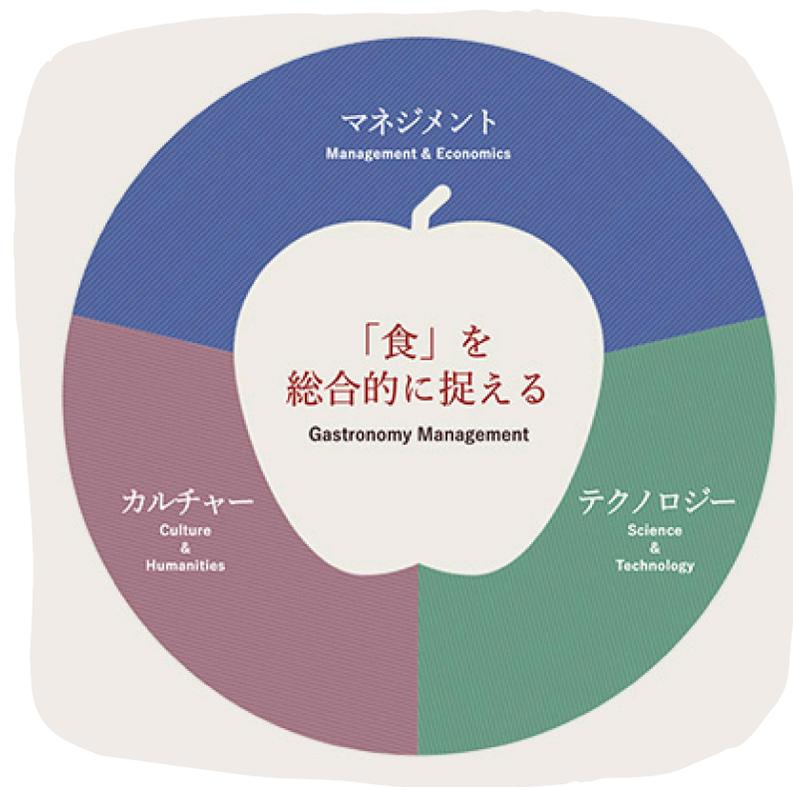
「経済学」「経営学」

- カルチャー

「歴史学」「地理学」

- テクノロジー

「栄養学」「官能評価学」



01

立命館大学食マネジメント学部

世界をおいしく、おもしろく。

食のおいしさを、科学的に解き明かす人。

食をキッカケに、新たなビジネスを生み出す人。

食のチカラで、社会を幸せにする方法を考える人。



02

湖南SDGsカレッジに おける目的

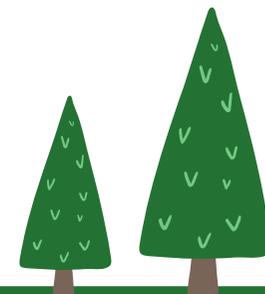


02

SDGs カレッジでの目的

「食」を通じた地域活性化

- 自分ごとにして考える
- 楽しく学ぶ
- 食を好きになってもらいたい



03

活動報告



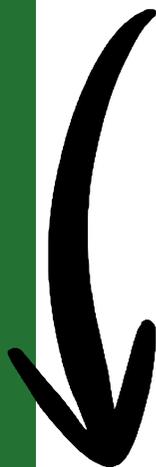
03

活動報告

2024年12月27日

<授業>

- 湖南省の特産品にはどんなものがあるのだろうか？
- 何で湖南省では農業が盛んなんだろう？
- 課題点 例：生産者が少ない
- 課題点はどうやったら改善できる？
- 湖南省の特産品を広めるためにはどんなアイデアがあるだろうか？



03

活動報告

<ワーク>

湖南省の特産品を広めるためにはどんなアイデアがあるだろう？

例：激辛グルメフェスティバル

全国から辛い料理が売りのお店を集める

⇒弥平唐辛子を使った商品を提供してもらう



弥平唐辛子のおいしさが広まる



03

活動報告

<料理>

湖南省の特産品を使った料理体験

- ・ 餃子（弥平唐辛子入り）
- ・ 赤こんにゃく
- ・ ういろう



03

活動報告

2025年8月1日

<授業>

発酵の不思議

ナン作りを通して”発酵”を体感してもらう

食の面白さを知ってもらう

食で「地域活性化」をするとはどういうこと??

地域活性化の成功例: 近江八幡市とラ コリーナ

湖南省でできることって何だろう



03

活動報告

2024年8月1日

<ワーク>

4Pの目線から考える商品開発案

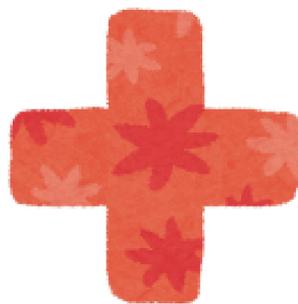
4P

Product (製品)

Price (価格)

Place (流通)

Promotion (広告)



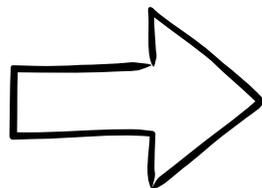
湖南省の特産品

弥平唐辛子

下田ナス

近江牛

近江米



自分だけの商品開発

03

活動報告

2025年8月1日

<料理>

- ・夏野菜カレー
- ・ナン
- ・ティラミス



03

活動報告

2025年11月22日

こなんばとんトーチ2025出店

<料理>

焼き鳥

- ・塩
- ・タレ

トッピングに弥平唐辛子入りマヨネーズ

弥平唐辛子入り
マヨネーズ



04

課題とこれからの目標



04

課題とこれからの目標

課題

- ・ 関わりが少ない
- ・ 子どもたちの意見を形にしてあげれていない
- ・ 授業内容
- ・ 主体的にできる企画を増やす

04

課題とこれからの目標

目標

自分の問題として考え、

楽しく学びながら食を好きになってもらう

「食」を通して湖南省の魅力を広げていく

ご清聴ありがとうございました

立命館大学 堀 尊成