

新キャンパスの食品加工実習棟について

本学阿蘇校舎は 2016 年の熊本地震により甚大な被害を受け、農学部は熊本校舎への移転を余儀なくされました。その後、阿蘇くまもと臨空キャンパスへの農学部の移転が決定し、念願の新キャンパスでの授業開始が 2023 年 4 月に迫ってまいりました。そこで新キャンパスでの目玉施設となる食品加工実習棟についてご紹介したいと思います。



図1 食品加工実習棟 外観



図2 食品加工実習棟 肉加工室

① 座学と実学の一貫教育

キャンパス内に講義棟と食品加工実習棟があり、座学による知識の習得と実学による技術の習得を一貫して行うことができます。

② 実習スペースを確保しつつ、しっかりとゾーニングされた加工室

これまで2階建ての建屋だったものを平屋に変更し、実習スペースをより広く確保できるよう設計しました。

また、肉加工室、農産加工室、乳加工室に加え、包装室や製品検査室などを区画し食品の安全性に加え保存性の検証ができる施設となっています。

③ 基本的な製造原理が学べる施設と最新設備の導入

既存の製造方法を守りつつ食品の基本的な製造原理を学び、さらにレトルト殺菌装置や真空斜軸ニーダーなどの最新設備を導入することで、最新の製造技術や製造原理も学べる施設となっています。

④ 衛生管理の行き届く施設

エアーシャワーを導入するなど異物対策にも考慮し、さらに加工室内は発泡洗浄機で洗浄できるような設計とし、衛生管理が行き届く施設となっています。

新キャンパスでの授業開始がいよいよ間近に迫ってまいりました。今後は阿蘇校舎での歴史も継承しつつ新たな農学部としての歴史を積み上げていきたいと思ひます。また今まで同様実学を尊重し、自主的・創造的人材を社会に輩出できるよう学生の育成に励んでいきたいと思ひます。