

審査員からのコメント

本研究は愛媛県の南予地方が有数の産地となるヒオウギガイのむき身を、新鮮に保つための保存方法について研究を進め分析を行っている。現代の消費者の嗜好に対応すべく、低温輸送を想定した洗浄方法と保存方法を検討したところに、ユニークな視点と新規性が感じられる。消費者の嗜好という主観的な観点に対して、洗浄と保存という方向性から迫り、実際の消費者の評価を間主観的に可視化し論理的に研究を遂行した点も評価できる。今後は、地域の特産物の持続可能な産業促進や、名産品へのブランディング構築の原動力となっていくよう研究を進めていっていただきたい。

