復興17	令和8年度 地域課題研究ゼミナール支援事業　中間報告		
指導教員	金沢工業大学　藤田萩乃	参加学生数	14
連携ゼミ			
課題タイトル	災害時におけるの温かい食支援		
活動地域	金沢・野々市・能登	連携団体等	いしかわ食わかちai☒
活動概要	ソーラークッカーは太陽光を熱源とした調理器具である。環境に配慮した調理法として知られており，無電源・無燃料で調理できるため，被災地やインフラの整わない地域での利用が期待されている。市販のホビー用途のソーラークッカーは集光性能や装置強度の問題から大容量の調理はできなかった。本ゼミでは太陽の集光熱を利用する装置を開発しており，昨年度までに身近にある材料(段ボール・アルミ箔・ゴミ袋)を大型ナベとして利用し，フレネルレンズを用いて40%の驚異的効率で大容量の湯を沸かすことのできる装置を開発してきた。本活動の目的は有事の際にこれらの技術を活用できるようにすることである。		
活動状況	6/27 3人　現場視察：金沢中央市場 　食わかちとともに中央市場で廃棄食品の取材 6/29 4人　金沢国際ホテル 　料理長の指導の下，金沢国際ホテル調理場にて廃棄食品の調理についてのヒアリング及び調理実習 7/17 14人 ゼミで廃棄食品の調理法についてディスカッション 7/31　5人　金沢国際ホテル 　料理長の指導の下，よく廃棄されるバナナについて調理提案及び調理実習 9/11　5人　太陽光で廃棄食品を保存調理できる方法を検討 　フレネルレンズを使った燻製器を試作 　試作1号は小瓶が入る程度の大きさのためスケールアップしていく予定		
今後の予定	廃棄食品の日持ちを良くする調理方法を提案する。 具体的にはフレネルレンズを使った燻製器を開発する。 避難所等で温かい食事を提供しつつ，殺菌，長期保存できる方法として提案していく。 現在は以下を開発中 ・太陽の方角を追従するフレネルレンズ試験装置 ・フレネルレンズで調理できる燻製器 　試作装置が形になったところで食わかちai及びエコラボに意見をうかがう予定		

活動の写真

