

資料

北海道文教大学『商品開発研究会』の取り組みについて

太田垣 恵・坂本 恵・葛西 里華子・板垣 康治

(2013年12月25日受稿)

I. はじめに

本学では地域連携事業として2004年より北海道文教大学「食育教室」を、恵庭市教育委員会、生産者団体と共催で実施している。小学生や幼児とその保護者を対象とした教室は、参加者のみならず、関わるボランティア学生や生産者団体の会員に対する食育推進になっていることが確認されている^{1, 2)}。

2012年から恵庭市は、産学官での連携事業「恵庭ものづくり研究会」を設立し、恵庭市の特産品を活かした商品を開発するというコンセプトのもと、恵庭市、本学、そして恵庭に事業所がある企業が協力し活動してきている。

恵庭市は、札幌市と新千歳空港のほぼ中間に位置し、恵まれた交通アクセスと穏やかな気候風土を持つ。また、農業が盛んで、市の名産品としては「えびすかぼちゃ」が挙げられる。「恵庭ものづくり研究会」では、平成25年度より、恵庭の農産物の中で近年注目されている小麦品種「ゆめちから」を用いた商品開発を行うことを決定した。「ゆめちから」は北海道で開発された品種で、病気に対する抵抗性が高く、タンパク質含量も高いのが特徴で、同じく北海道産小麦で強力粉の「キタノカオリ」よりも高タンパク質であるため「超強力粉」に分類されている³⁾。

2013年、本学が恵庭市より、商品開発の依頼を受け人間科学部健康栄養学科に「商品開発研究会」を発足させた。

本稿では、商品開発研究会の取り組み内容について報告する。

II. 商品開発研究会について

商品開発研究会は、本学の健康栄養学科に所属する1年生から3年までの学生約80名が参加し、15チームに分けて具体的な商品開発を進めることとした。発足からこれまでの経緯を表1に示す。

III. 取り組み

研究会発足から今日（2013年12月）までの取り組み内容は表2の通りである。

1) 恵庭バーガー

バンズとパテは恵庭市内の企業が製造し（写真1）、具材を含めた商品設計を担当した。試験販売までの流れを図1. に示す。

《アンケート結果》

9月7日、8日の「恵庭マルシェ」でエスニックソースとゆずこしょう（かぼちゃたっぷり柚子胡椒ソース（以下柚子胡椒）を購入された方にアンケートを実施した。

食べたハンバーガーの種類では「エスニックソース」は42.3%、「柚子胡椒」は57.7%であった（図2）。

エスニックソースは「おいしい」が81.8%、「ふつう」が18.2%であった（図3）。

柚子胡椒は「おいしい」が73.3%、「ふつう」が16.7%、「おいしくない」が3.3%、「どちらともいえない」が6.7%であった（図4）。

試食後の評価として「ソースとかぼちゃ、豆腐

表1. 商品開発研究会経緯 (2013. 5~12月)

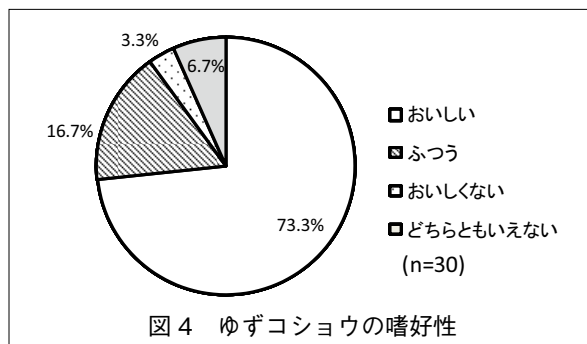
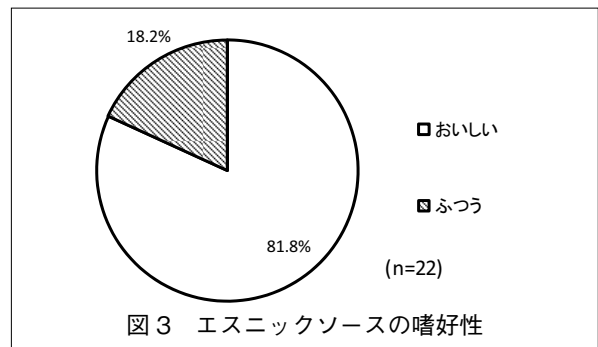
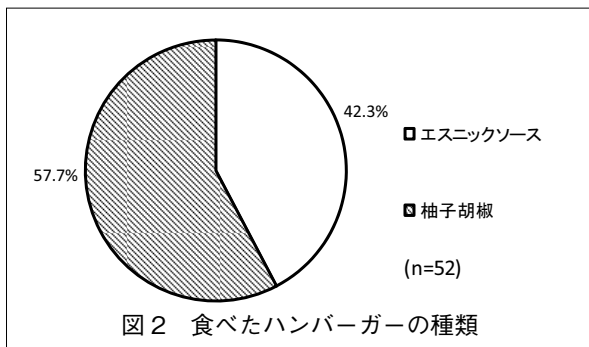
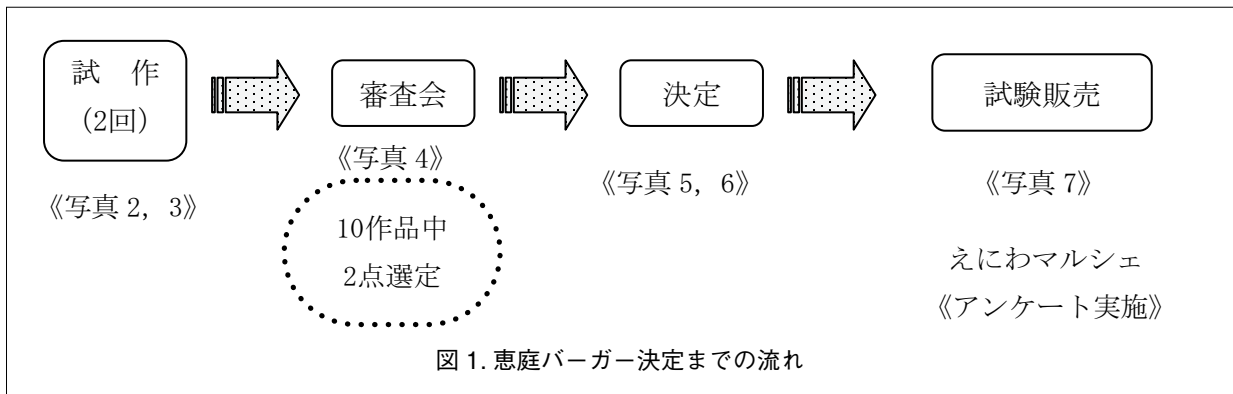
| 実施時期 | 実施項目 | 内容 |
|----------|---|--|
| 2013. 5 | 第1回 説明会 | 研究会の趣旨, 目的等を説明 |
| 2013. 6 | 第2回 説明会 | 研究会の趣旨, 目的等を説明 |
| 〃 | キックオフミーティング | 学生参加: 77名 ・趣旨と研究会発足の経緯 ・活動方針 ・年間スケジュール ・リーダーの選出: バーガー (8チーム), パスタ (7チーム) ・試作日の決定 |
| 〃 | バンズ・パテ・パスタ (麺) 試食会 | |
| 2013. 7 | 第1回 試作 | |
| 〃 | 第2回 試作 | 開発シートの作成 (タイトル, コンセプト, 材料, テイスト) |
| 〃 | メンバー二次募集: 第3回説明会 | 研究会の趣旨, 目的等を説明 |
| 2013. 8 | 【恵庭バーガー】 審査会 | 決定 ①エスニックソース ②かぼちゃたっぷり柚子胡椒ソース |
| 〃 | TV 出演 | 恵庭バーガーの特集 |
| 〃 | コラボスイーツ スイーツ案 企画 | コンセプトシートの作成 |
| 2013. 9 | コラボスイーツ プレゼンテーション発表会 | 道内製菓企業 (5社) 開発担当者に対して発表 |
| 〃 | コラボスイーツ (秋の限定スイーツ) お披露目会 (本学開催) | 各企業の開発担当者が製品を持参し, 商品特徴の説明, および試食会を実施 |
| 〃 | 【恵庭バーガー】 試験販売 『えにわマルシェ』: 恵庭市内 | 恵庭市内で開催された『えにわマルシェ』にて試験販売実施 (2日間) バーガー2種, 各限定100個販売 《アンケートを実施》 |
| 〃 | 【パスタソース】 審査会 | 開発担当チームが試作品を提示し, 依頼者であるJA担当者へプレゼンテーションを実施後, 審査され3品目が選定された ①彩り野菜のスープカレーパスタソース ②かぼちゃのカルボナーラソース ③スモークサーモンのクリームパスタソース |
| 〃 | 【パスタソース】 お披露目・試食会 ホクレンくるるの杜会場 (北広島市) 2日間 | 研究会メンバーが調理・販売を担当 ①彩り野菜のスープカレーパスタソース ②かぼちゃのカルボナーラソースの2種を無料提供 《アンケートを実施》 |
| 〃 | 秋の限定スイーツ 商品化・期間限定販売 | 10/2~8の期間限定で販売 (札幌市) |
| 2013. 10 | 全体ミーティング | H25年度後期のスケジュール確認 |
| 2013. 11 | 全体ミーティング | 新規課題の説明等 |
| 2013. 12 | 第11回 日本栄養改善学会 北海道支部学術総会 (口頭発表) | これまでの活動をまとめて発表 演題: 産学官連携による商品開発の取り組みについて |
| 2013. 12 | 全体ミーティング | 次年度の課題, およびスケジュールについての確認等 |

ハンバーグのバランスが良かった], 「パンの風味が良い, ハンバーグも旨みがある」などの好意的な感想もあった一方で「厚さがあって食べにくい], 「ソースが下にたまりべたべたする」などもあった.

その他には「学生さんが自ら売っている事に好感がもてた」との感想があった.

表2 2013年度に参加したイベント等

| | イベント名 | 場所/年月 | 内容 |
|---|------------------|--------------------|------|
| 1 | 恵庭マルシェ | 恵庭市/2013. 9 月上旬 | 試験販売 |
| 2 | JA 道央 フードフェスティバル | 北広島市/2013. 9 下旬 | 試食会 |
| 3 | E 社 『秋の大収穫市』 | 札幌市/2013. 10 (7日間) | 限定販売 |



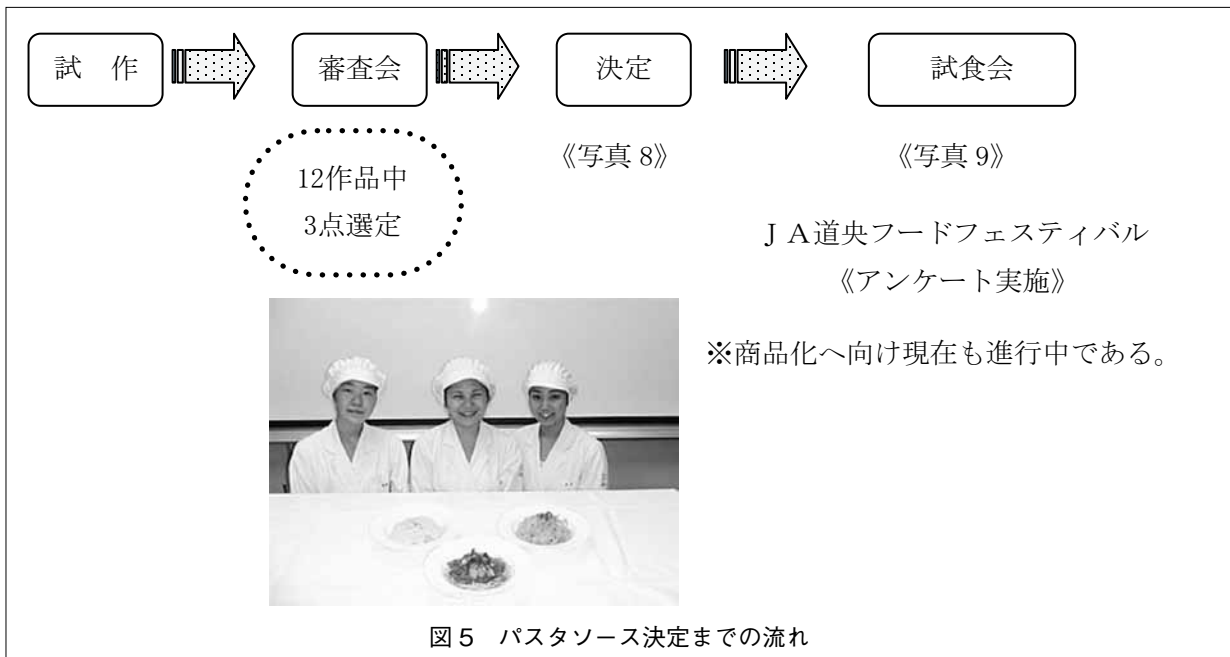


図5 パスタソース決定までの流れ

2) パスタソース

JA道央より、「ゆめちから」を使用したパスタに合うパスタソース開発の依頼を受け、商品開発を開始した(図5)。

《アンケート結果》

9月28日、29日の「JA道央フードフェスティバル2013」で彩り野菜のスープカレーパスタソース(以下スープカレー)とかぼちゃのカルボナーラソース(以下かぼちゃ)を試食された方にアンケートを実施した。

食べたパスタソースの種類では「スープカレー」が37.8%、「かぼちゃ」が62.2%であった(図6)。

スープカレーでは「おいしい」が64.7%、「ふつう」が35.3%であった(図7)。

かぼちゃでは「おいしい」が67.9%、「ふつう」が21.4%「おいしくない」が10.7%であった(図8)。

「パスタの麺がもちもちしていて、通常のものとは違う」、「学生の頑張りに好感がもてる」などの好意的な感想もあった一方で「ソースが固まっていて、麺に馴染んでいない」、「パスタの容器が浅かった」との感想があった。

3) スイーツ

S社より、恵庭産「えびすかぼちゃ」を使用したスイーツの開発依頼を受け、道内製菓企業(5社)へ向けてのプレゼンテーションが行われ、審査会の後、商品化される品目が選定された(図9)。

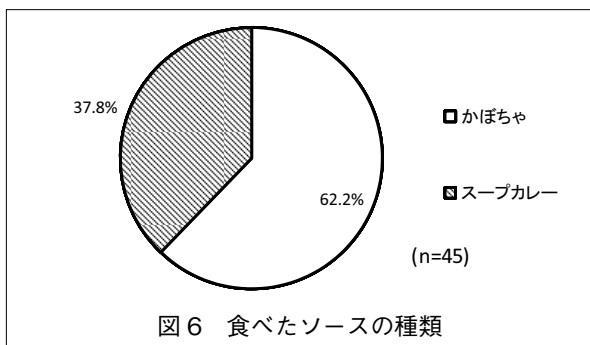


図6 食べたソースの種類

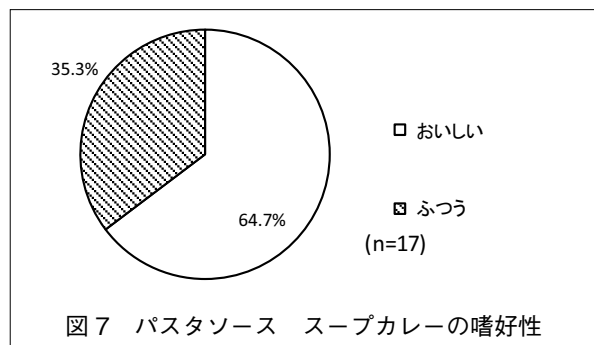
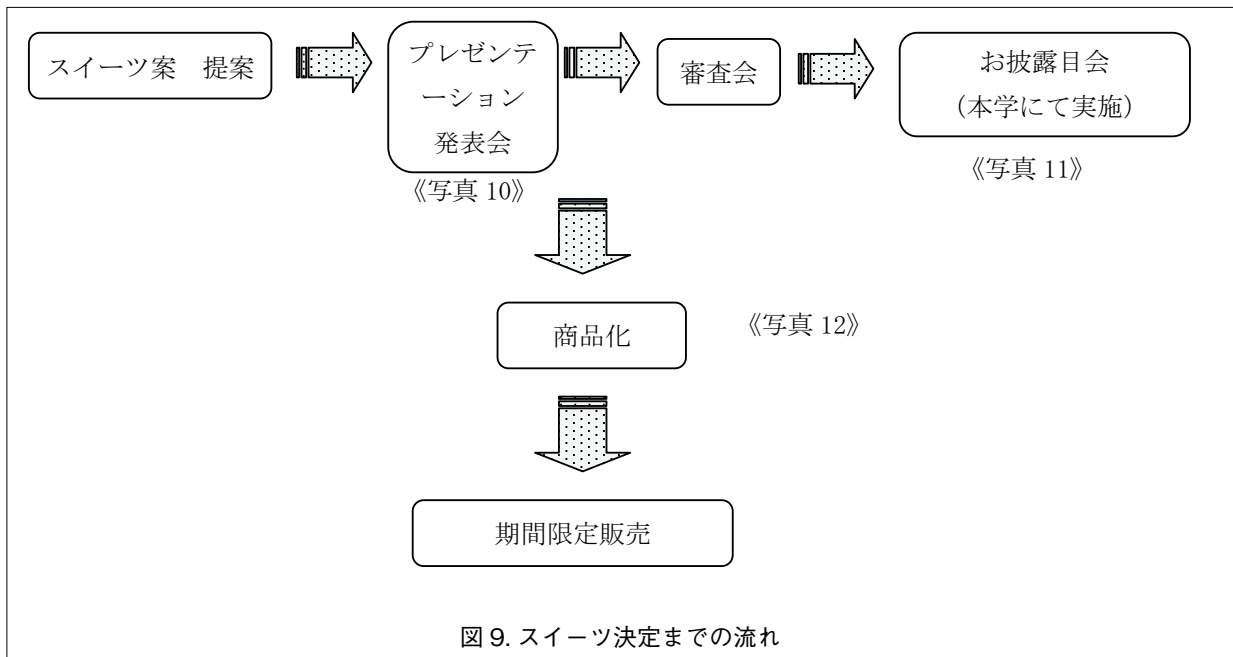


図7 パスタソース スープカレーの嗜好性



Ⅳ. 第一回商品開発研究会アンケート

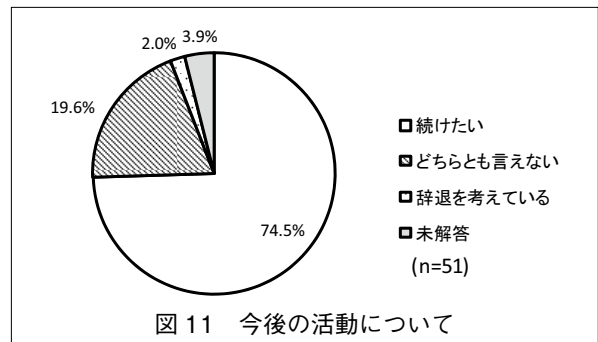
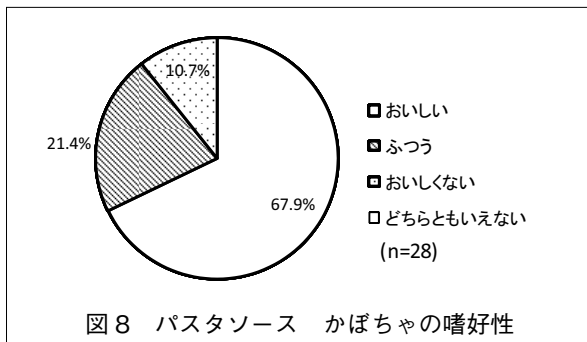
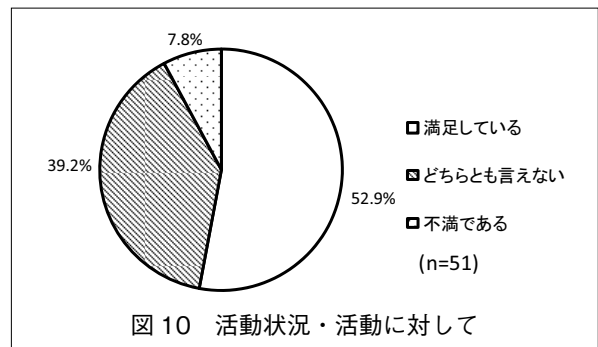
発足から3ヶ月後に、商品開発研究会に所属している学生に対してアンケートを実施した。

活動状況・活動に対して「満足している」が52.9%、「どちらとも言えない」が39.2%、「不満である」が7.8%であった(図10)。

今後の活動については「続けたい」が74.5%、「どちらとも言えない」が19.6%、「辞退を考えている」が2.0%、「未回答」が3.9%であった(図11)。

学生の研究会への参加動機としては「就職のため」、「希望進路が企業だった」、「自分のアピールポイントを見つけるため」、「興味があったから」、「他学年と交流する動機が欲しかった」などがあつた。

研究を通しての感想としては「自分の開発したケーキが販売されて嬉しかった」、「実際に一般のお客様にその場で販売でき、生の声も聞いたので、とても貴重な経験となった」、「自分だけでは出来なかった活動や、想像もしなかった商品アイデアなども聞けてすごく充実した活動でした」などの



自分で商品を作り出し、販売する事の喜びを感じている学生も多くいる事が分かった。

V. おわりに

産学官連携のもとに、恵庭市、本学、地元の企業や団体が協力して、地域の特産物を使った商品開発を行い、恵庭市内、道央圏、北海道内、そして道外へ紹介することを目的として「恵庭ものづくり研究会」が設立された。恵庭市は広報と調整、本学は商品アイデアと試作、企業は食材等の提供と商品化、販売を担当することになった。本学では平成25年6月に「商品開発研究会」を発足させ、恵庭市の特産物である小麦「ゆめちから」を使った商品開発等を行った。研究会に所属する学生は、通常の講義とは異なり、自ら考え、行動することを求められ、当初はとまどう学生も多く見られたが、個々に、自分の果たすべき役割や仲間との協働による商品開発に積極的に取り組む姿勢が培われた。また、個々の持つ個性を「強み」とし、それを「活かす」ことを意識させたことにより、大学での学生生活をより充実させることにも貢献できた。今年度、取り組んだ活動は、様々なメディアに取り上げられ、全国規模の教育新聞や高校生向け雑誌などにも掲載され、本学を全国に紹介する好機となった。「商品開発研究会」を教育活動の一環として位置づけ、今後も、社会のマクロニーズに応える人材を育てることを目指したい。

謝 辞

本研究会発足より現在まで、本研究会の活動を支援していただいている、恵庭市経済部産業振興課、JA道央ならびに関連企業、本学園の学生・教職員の皆様に心より深謝いたします。

- 1) 木藤宏子, 手嶋哲子, 諸橋京美, 神原史織 : 北海道文教大学『食育教室』実施記録〔2004～2008〕, 北海道文教大学研究紀要, 33 : 151-162, 2009.

- 2) 木藤宏子, 手嶋哲子, 太田垣恵, 鈴木恵 : 北海道文教大学『食育教室』実施記録〔2009～2010〕, 北海道文教大学研究紀要, 35 : 159-171, 2011.
- 3) 北海道農業研究センターパン用小麦研究チーム, 新品種「ゆめちから」の栽培に当たって (H22. 8. 30版)
http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/press/files/cryo_09_manual_p01.pdf (2013.12.16)

資 料



写真1 パテ (左) とパンズ (右)



写真2 恵庭バーガー 試作の様子



写真3 試作の様子



写真4 恵庭バーガー 審査会の様子



写真5 恵庭バーガーの決定 (エスニックソース)

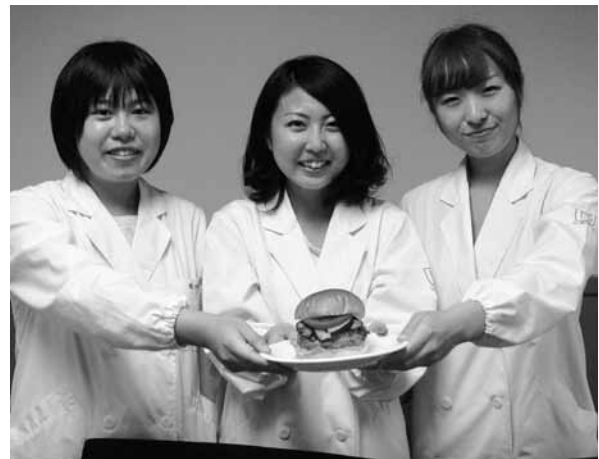


写真6 恵庭バーガーの決定 (ゆず胡椒ソース)



写真7 恵庭バーガー試験販売の様子



写真8 決定したパスタソース



写真9 パスタソース 試食会の様子



写真10 プレゼンテーション発表会の様子



写真11 スイーツお披露目会



写真12 商品化されたスイーツ