

実践報告

産学官民連携による総菜の商品開発

考案から販売にいたるまで

外川晴香¹⁾* 下坂 彩¹⁾ 齊藤 和¹⁾ 西村友希¹⁾ 渡部志栞¹⁾ 荻野大助²⁾

¹⁾ 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科 ²⁾ 名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター

キーワード：名寄市 スポーツ 健康 商品開発 総菜 産学官民連携

1. はじめに

名寄市には、スポーツによる地域振興を推進していくNスポーツコミッション(以下、「NSC」という団体がある。NSCは市内事業者や団体と協働し、名寄の資源を活用した新しい価値創造を目指している。特に冬季スポーツにおいては、郊外に雪質日本一をうたうスキー場やジャンプ台が存在する立地を活かし、NSCを中心にスポーツ大会や合宿団体の受け入れなどを推進している。バランスの取れた栄養素摂取は、アスリートの体調管理や筋力・体力の維持・向上を目指す上で必要不可欠である。NSCでは、スポーツと健康のために摂取したい栄養素に着目し、これまで「カラダメシ」と題して管理栄養士監修のレシピ集を作成するなど、食からのアプローチを行っている。

2021年、北海道味の素株式会社(以下、「北海道味の素」)より、NSCを通じて、名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター(以下、「ケア研」)へ、北海道・「勝ち飯®」プロジェクトと連動した取り組みの依頼があった。「勝ち飯®」は、味の素株式会社の“がんばる人のチカラになるごはん”「何を食べるか」ではなく、「何のために食べるか」を考えながら、おいしく食べてカラダづくりを行う栄養プログラムであり、北海道・「勝ち飯®」は、北海道産食材を使い「勝ち飯®」のコンセプトを満たしたご当地・「勝ち飯®」である¹⁾。提案された取り組みの内容は、名寄市産物と味の素商品を使用し、アスリートのサポートもしくは名寄市民の健康に寄与するメニューを学生が考案し、総菜商品化、給食メニュー化、「勝ち飯®」メニュー化などを最終目標とするものであった。ケア研はこの依頼を受け、産学官民連携プロジェクトがスタートすることとなった。

本プロジェクトがスタートした初年度である2021年度は、市内事業者である西條名寄店にて、学生考案メニューの総菜としての商品開発が実現した。本稿では、西條名寄店での販売に至るまでの実践を報告する。

2. プロジェクトの概要

1) メンバー構成

基本構成はケア研(研究員としての教員2名含む)、北海道味の素、NSCの三者である。2021年度は株式会社西條(以下、「西條」)に加わっていただき、四者で連携した。

2) 名称

なよろ健康レシピ開発プロジェクト

3) 主旨

味の素株式会社が持つ知見を活かし、名寄市立大学学生がスポーツ栄養の視点で、アスリートのサポートもしくは名寄市民の健康に寄与するレシピを開発し、名寄市民や市内事業者に提供する。本年度は販売先の客層を考慮し、健康を重視したレシピを考案した。

*責任著者 E-mail:h.sotokawa@nayoro.ac.jp

3. 総菜商品開発の概要

本プロジェクトには本学栄養学科学生3名が有志で参加し、メニュー考案を行った。メニュー考案にあたっては、対象やコンセプト等を示す「メニュー提案書」、使用食材や調理手順等を示す「レシピ」、栄養価を示す「栄養価計算表」の3点を作成し検討を重ね、学生が最初に提案したメニューは全部で11品(鮭のコーンフレーク揚げ、野菜たっぷり南瓜コロケ、1食分の野菜が摂れる!名寄産野菜グラタン、名寄産コーン入り肉巻きおこわ、まごにわやさしい弁当、もちもちトウキビ水餃子スープ、もちめんたいチーズ春巻き、アスパラと餅(もち)ーズの豚春巻き、冷めても美味しい!南瓜団子、お野菜たっぷり中華丼、お野菜たっぷり親子丼)であった。その後、北海道味の素、西條によるオペレーションチェックや試作、試食会を経て、最終的に4品が販売されることとなった(グラタン、中華丼、親子丼、鮭のコーンフレーク揚げ)。販売は2月に2品(野菜たっぷりグラタン、12品目の中華丼)、3月に3品(コーンフレーク de 鮭フライ in チーズ、コーンフレーク de 鮭フライ on 梅しそソース、下川六〇酵素卵使用!彩り野菜の親子丼)であった。

以下に、プロジェクト活動のスケジュールと内容を示す(表1)。

表1 プロジェクト活動のスケジュールと内容

日程	なよろ健康レシピ開発プロジェクト 活動内容
2021年 7月28日	初回顔合わせ(北海道味の素、NSC、ケア研)
8月10日	打ち合わせ(北海道味の素、NSC、ケア研) 参加学生の決定、プロジェクトの方向性の提案、メニュー条件の確認 今後のスケジュール確認
8月11日~	メニュー考案開始
9月6日	メニュー検討会(学生、教員)
9月9日	打ち合わせ(北海道味の素、西條、NSC、ケア研) 商品開発時の注意等の確認、販売月の決定(2月、3月) 学生考案メニュー11品を提案
9月24日	オンラインセミナー(北海道味の素、西條、NSC、ケア研) 提案メニューの採否発表、味の素業務用商品の使用についてのレクチャー 採用は3品:グラタン、鮭のコーンフレーク揚げ、肉巻きおこわ
10月6日	西條の厨房見学(厨房機器、総菜容器の確認など)
10月13日	試作 1回目
10月15日	試作 2回目
10月20日	試作 3回目
10月29日	試作 4回目
11月10日	打ち合わせ(西條、NSC、ケア研) 試食会の打ち合わせ 試作品についての助言・要望などの確認
11月15日	試食会(北海道味の素、西條、NSC、ケア研) 2品(親子丼、中華丼)が追加され、学生が作成した5品のプレゼンテーションと試食
2022年 1月17日	打ち合わせ(北海道味の素、西條、NSC、ケア研) 西條より開発商品の状況説明、完成発表会についての確認、プロジェクト名の決定
1月24日	打ち合わせ(北海道味の素、西條、NSC、ケア研) 2月販売メニューと最終レシピと調理手順の確認、商品名の決定、学生考案メニューのシールド ザインの発表、2月販売商品に試食
1月25日~	リーフレットの製作
1月31日	完成発表会
2月11日 ~28日	2月販売開始(野菜たっぷりチキングラタン、12品目の中華丼) 学生の店頭販売
3月2日	FMラジオ放送「Airてっし」まちかどリポートで学生3名がラジオ出演
3月4日	打ち合わせ(西條、ケア研) 3月販売メニューの最終レシピと調理手順の確認、商品名の決定、3月販売商品の試食
3月11日 ~31日	3月販売開始(コーンフレークde鮭フライinチーズ、コーンフレークde鮭フライon梅しそソース、下川 六〇酵素卵使用!彩り野菜の親子丼) 学生の店頭販売



写真1 試作の様子



写真2 試食会の様子



写真3 試食会の記事(北海道新聞、21.11.17付)



写真4 完成発表会の様子



写真5 2月販売の様子

4. 今後の課題と展開

本プロジェクトは、産学官民が連携し、学生が考案したメニューを実際に名寄市内で販売する初めての試みであった。今回は学生が事前にメニューを提案し、提案を受け販売先の厨房オペレーションで作成可能かどうかを検討し採否判定を行ったため、結果的に7品が却下されることとなってしまった。今後は、販売先

オペレーションを事前に把握し、調理機器を含め、調理工程を考慮したうえでメニュー考案をすることで、提案から販売までの流れがスムーズになると考えられる。また、メニューを考案する学生や試作をサポートする学生を栄養学科に限定したため、本プロジェクトに興味のある他学科の学生をメンバーに入れるなど、次回以降は募集方法に検討が必要である。

今回の総菜販売時には、ニーズ・嗜好のアンケート調査を行った。結果については今後報告する。次年度においては、今回の課題やアンケート調査の結果を踏まえ、引き続き商品開発を行っていく予定である。また、市内事業者での給食としての販売を視野に入れたメニュー開発も検討を進めている。

謝辞

総菜の商品開発に至るまでに、多大なご助言・ご指導をいただいた北海道味の素株式会社の皆様、株式会社西條の皆様、Nスポーツコミッションの皆様、本学関係者の皆様に心から感謝を申し上げます。

参考文献

- 1) 北海道味の素株式会社：どさんこ食材で栄養バランスごはん

<https://park.ajinomoto.co.jp/special/kachimeshi-area/hokkaido/> (2022年3月8日閲覧)