

実践報告

産学連携による大学生の商品開発 —名寄市内スーパーとの協働によるメニュー考案—

外川晴香¹⁾* 福士一恵¹⁾ 下坂 彩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 産学連携 学生考案 商品開発

はじめに

2021年8月に始動した「なよろ健康レシピ開発プロジェクト」は、名寄市のスポーツによる街づくり・人づくりを推進する「Nスポーツコミッション」(以下、「NSC」)、地元食材を活かした食で道産子を応援する「北海道味の素株式会社」(以下、「北海道味の素」)、地域貢献に資する教育・研究の充実・発展を図る「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」)が協働し、「名寄の資源を利活用してスポーツと経済活性をつなげていく」ことをテーマとしたプロジェクトである。地元農産物を使用した「勝ち飯®」としてレシピを作成し、名寄市の健康課題である運動習慣者の割合の増加の支援や生活習慣病予防¹⁾のための食事、アスリート向けの中食・外食の販売に向けて産学官民が連携して取り組みを行った。2021年度はプロジェクト第1弾として、株式会社西條(以下、「西條」)を販売先として迎え、栄養学科学生が開発したレシピをもとに総菜を販売した²⁻³⁾。しかし西條店舗での総菜販売と「スポーツ」を結びつけることが難しく、北海道味の素、NSCの強みを活かしきれなかった。

しかしながら、学生が考案した総菜(以下、「考案総菜」)を販売する際に西條が実施した一般購入者アンケートによると、考案総菜の購入理由として「美味しそう」69.3%に次いで、「企画に興味がある」「学生を応援したい」55.1%と、名寄市民が本プロジェクトに興味をもっていること、学生を応援していることがうかがえた。さらに自由記述の欄には、事業の継続を望む声が聞かれ、市民からの期待が高いことが明らかになった。これらのことから、2022年度は地域貢献、経済活性をはかるため、ケア研と西條の2者により商品開発を継続することとなった。

2022年度はプロジェクト名を「SAIJO×名寄市立大学 商品開発プロジェクト」と改め、栄養学科の学生が商品開発を行い、西條4店舗での商品販売に至った。本稿ではその実践内容を報告する。

1. プロジェクト概要

1) プロジェクト名称

SAIJO×名寄市立大学 商品開発プロジェクト

2) 目的

- ・名寄の地域資源を利活用して経済活性につなげる
- ・企業と協働し、地域との連携・交流を強化する
- ・大学生の学びの機会にする

3) 構成

西條、ケア研(栄養学科教員含む)の2者である(学生:3年栄養学科5名、2年栄養学科2名)。2022年度は道北なよろ農業協同組合(以下、「JA 道北なよろ」)の協力があり、名寄産食材の提供を受けることとな

*責任著者 E-mail:h.sotokawa@nayoro.ac.jp

った。

2. 活動内容

活動時期、内容の詳細を表1に示す。

表1 活動スケジュールと内容

日付	内容	参加者
2022年 5月12日	産学官民連携プロジェクト学内会議 昨年度の反省を踏まえ、教員メンバーの決定	ケア研、教員
5月30日	プロジェクト事前打ち合わせ 商品開発の方向性、各組織の役割、スケジュールの確認 (販売時期決定;10月)	西條、ケア研、教員、NSC
6月1日	学生募集	
6月6日	プロジェクト説明会	学生、教員
6月7日～	大まかなメニュー考案	
6月29日	初回打ち合わせ 商品開発についてのレクチャー、今後のスケジュール確認、 おおよその考案メニュー発表、厨房見学	西條、ケア研、教員、学生
6月30日～	メニュー考案開始	
7月8日	メニュー提案書(7品)提出	
7月19日	仮採否(採用:2品、条件提示:2品)	
7月26日	学生試作 1回目	
7月28日	打ち合わせ(新型コロナウイルス感染予防対策につき中止)	
8月17日	学生試作 2回目	
8月19日	レシピ、栄養価計算表提出	
8月31日	打ち合わせ JA道北なよろと顔合わせ、学生考案メニューへのコメント、 商品開発の進捗状況、今後のスケジュール確認、 販売メニュー決定;「免疫力を高める!秋の味覚弁当」	西條、ケア研、教員、学生、JA道北なよろ
9月1日～	リーフレット作成開始	
9月7日	考案総菜試食 1回目	
9月27日	考案総菜試食 2回目	
10月3日	販売期間、販売店舗決定(名寄店、土別店、稚内店、枝幸店)	
10月7日	試作総菜試食 3回目	
10月13日	記者発表	西條、ケア研、教員、学生、JA道北なよろ
10月21日～	弁当販売開始	
11月5日	学生による店頭推奨販売	
12月20日	打ち合わせ 販売結果、総括	西條、ケア研、教員
2023年 1月23日	学生総括	学生、教員

1) プロジェクト事前打ち合わせ (5/30)

西條、ケア研(教員)、NSCの3者による、2022年度プロジェクトの事前打ち合わせを行った。2021年度
の反省を踏まえ、初めの段階で商品開発の方向性、各組織の役割、販売時期等を明らかにした。

2) 学生募集 (6/1)

栄養学科2、3年生全員にメールにて周知した。3年生はメニュー考案者として、2年生は試作等のサポ
ート役として活動することを事前に伝え、参加を募った。3年生5名、2年生2名の応募があり、計7名全員を
プロジェクトメンバーとした。その後のプロジェクト説明会にて、プロジェクトの概要、昨年度の実績等の

説明を行い、今後スケジュールがタイトになることが予想されるため、現段階で大まかな考案メニューをイメージするよう伝えた。

3) 初回打ち合わせ (6/29)

西條と学生の初顔合わせ。西條から学生に対し、商品開発に関するレクチャーが行われた。今後のスケジュール確認、現段階のメニュー発表を行い、実際に総菜を調理することになる厨房を見学した。

4) 学生考案メニュー提出 (7/8)

提出したメニューは計7品であった。メニュー名は以下の通りである。

①レンコンたっぷり！もちもちシュウマイ、②簡単お湯いれ茶漬け玉 (和風、洋風、韓国風)、③もちピザ (なよろピザ、和風きのこピザ)、④野菜たっぷりトッポギ、⑤免疫力を高める！秋の味覚弁当、⑥きのこあんかけ／秋の実り中華スープ 名寄産もち米おこげ付き、⑦名寄産じゃがいも使用 だし香るおかかのりチーズじゃガレット

5) 学生試作 (7/26、8/17)

メニュー提案時点での仮採否 (採用：上記①、⑤ 条件提示：②、④) を受け、レシピ、栄養価を確定させるため、試作を行った (写真1、2)。また、提案メニュー原案からの改良も行った (上記①の改良版2種：もちもち！かぼちゃシュウマイ、もちもち！イタリアンシュウマイ)。その後、レシピ、栄養価計算表を提出した。



写真1 試作品



写真2 試作の様子

6) 打ち合わせ (8/31)

JA 道北なよろとの初顔合わせ。名寄産食材 (かぼちゃ) の提供が決定した。西條担当者から考案メニュー7品へのコメントを受け、販売メニューを「免疫力を高める！秋の味覚弁当」の1品に決定した。

7) 記者発表会 (10/13)

販売に先駆け、記者発表を行った (写真3、4)。記者発表には各組織担当者とメニュー考案学生 (以下、「考案学生」) が出席し、プロジェクトの概要説明、考案メニューの紹介、商品販売案内、質疑応答を行った。

8) 販売開始 (10/21～)、学生の店頭推奨販売 (11/5)

10月21日 (金) より販売がスタートした。今年度は西條名寄店、士別店、稚内店、枝幸店の4店舗で、金・土・日曜日限定で11月20日 (日) まで1ヶ月間販売を行った (写真5)。11月5日 (土) には考案学生を含む学生4名が名寄店の店頭に立ち推奨販売を行い、商品を市民にPRした (写真6)。また、商品のポイントやレシピを載せたリーフレットを考案学生自らが作成し、販売の際に商品の近くに設置した。

3. 販売結果

販売期間中に販売した総数は、名寄店 382 個、稚内店 210 個、士別店 150 個、枝幸店 136 個、合計 878 個であった。店頭またはインターネット上で西條が実施したアンケート結果の一部を以下に示す。考案総菜の購入理由は、「学生を応援したい」62.5%、「企画に興味がある」53.1%、「健康を意識して」43.8%、「美味しそう」37.5%が上位であった。総菜の選択基準は、「美味しさ」62.5%、「栄養バランス」53.1%、「メニュー」50.0%、「価格」40.6%が上位であった。自由記述欄には、味や栄養バランスを評価する声、学生への応援メッセージ、継続を望む声が聞かれた他、味やメニュー、見た目についての意見も寄せられた。



写真3 記者発表



写真4 記者発表の記事(北海道新聞,22.10.19付)



写真5 弁当販売の様子



写真6 推奨販売の様子

4. プロジェクトの成果

本プロジェクトの主な目的は、「名寄の地域資源を活用した経済活性」「企業と協働し、地域との連携・交流を強化する」「大学生の学びの機会にする」であった。学生が企業と協働し商品開発を行い、実際に商品化され販売に至ったことは一つの成果であり、考案総菜の販売数が多かったことから、経済活性の一助となったと考えられる。また、アンケート結果より、本プロジェクトは市民にとって興味あるもので、今後も注目される活動になることが示唆された。プロジェクトの参加学生からは、「自分で考えたアイデアが一つの形となり、実際に世の中に広まるという経験は普段の大学生活では得ることのできない貴重な経験であった」

「授業で学ぶ献立作成とは観点が全く異なるので、学びになった」等の声が聞かれ、大きな学びの機会になったことがわかった。以上のことから、本プロジェクトにおける目的は一定程度達成されたと考える。

5. 課題と今後の展開

本プロジェクトは、昨年度の「なよろ健康レシピ開発プロジェクト」第1弾の反省点を踏まえ、新プロジェクトとしてスタートした。プロジェクトに参加した学生からは「一から商品開発ができて楽しかった」「地域住民から愛されていることがわかった」など、プロジェクトに参加してよかったという主旨の声が聞かれた。一方で、「作業工程をもっと考慮するべきであった」「ゆっくり丁寧に考案したかった」「打ち合わせの回数が少なかった」「グループでひとつのメニューを考案する方が効率的で皆が平等に関わることができる」など、メニュー考案内容やスケジュール、進め方に対する反省点もあがった。これらの反省点を活かし、次年度以降のプロジェクト活動をより有意義なものにしていきたい。

昨年度は学生が考案した11品のうち、4品が商品化し、残りの7品は調理工程上等の理由から商品化できず活用できなかったことから、今年度は不採用メニューを減らすようあらかじめレクチャーを受け、厨房見学を済ませてからメニュー考案を行った。しかし、実際には7品中1品のみの商品化となり、残り6品を活用できない結果となった。改善策としては、あらかじめ販売する商品のテーマ、メニュー数を定め、逆算してメニュー考案をすることが考えられる。今回商品化されなかった6品については、商品化可能な事業者を探す、まとめてレシピ本を作成するなど、別の形での活用を検討している。

謝辞

総菜の商品販売に至るまでに、多大なご助言・ご指導をいただいた株式会社西條の皆様、本学関係者の皆様、食材をご提供いただいた道北なよろ農業協同組合の皆様から感謝を申し上げます。

付記

本稿は、名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター2022年度課題研究の採択を受けたものである。

参考文献

- 1) 名寄市: 名寄市健康増進計画「健康なよろ21(第2次)」。 <http://www.city.nayoro.lg.jp/section/hoken/vdh2d1000007igs-att/vdh2d1000007ioi.pdf> (2023年3月7日閲覧)
- 2) 外川晴香, 下坂彩, 齊藤和, 西村友希, 渡部志菜, 荻野大助 (2022) 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. 名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター年報 地域と住民 6 : 37-40.
- 3) 下坂彩, 外川晴香, 齊藤和, 西村友希, 渡部志菜, 荻野大助 (2022) 産学官民連携による健康な食環境づくりの取り組み—中食・外食レシピの開発—. 名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター年報 地域と住民 6 : 33-35.