

【地域活動ノート】

管理栄養士養成課程学生によるパンの共同開発の取組

——埼玉県産の食材にこだわって——

測上絢音*・中里見真紀*・内田博之**

活動の概要

本取組は、埼玉県所沢市に本社を構え、食パン専門店「考えた人すごいわ」を展開する有限会社かんながらと、地域企業を支援する取り組みを行っている飯能信用金庫、城西大学薬学部医療栄養学科による産学連携の共同開発プロジェクトである。埼玉県産の食材を使用して、地域の活性化を担うためのパン開発をコンセプトに、商品の立案から販売までを学生が主体となって行った。

キーワード：共同開発、地域活性化、管理栄養士、産学金連携

医療栄養学科1年生から参加者を募ったところ、レシピ開発やパン作りに興味がある13名が集まった。参加した学生は、趣味でパン作りをしている学生や、食べるのは好きだけど作ったことはないという学生まで様々であったが、どの学生もレシピ開発は初めてであった。

「埼玉県産の食材を使用した地域活性化を担うためのパン開発」をコンセプトに、原材料に埼玉県産小麦粉、パンに組み合わせる食材も埼玉県産を使用することとした。今回開発するパンの大きな特徴は、「ハナマンテン」という小麦粉を使用した点である。ハナマンテンは、主に埼玉県坂戸市、川越市で栽培されている硬質小麦である。強靱なグルテンの性質を有し、小麦の風味が豊かでもっちりとした食感が特徴である。今回、共同開発を行った「考えた人すごいわ」は、飲食店を運営するオーネスティグループのかんながらが展開する食パン専門店である。厳選素材と独自製法、コンベクションオープンにこだわり、トーストせずそのまま食べても美味しい口どけと味わいが特徴の高級食パンが人気の店である。

今回開発したパンは、城西大学・短期大学の学園祭の「高麗祭」で先行販売することを目標とした。当該学園祭は、近隣の地域の方も多く訪れ、医療栄養学科の産学金連携を広報する有効な機会である。2023年11月3日、4日に開催される高麗祭に向け、商品の立案から、レシピ作成、試作、商品名の決定、イメージロゴとパッケージデザイン、宣伝のためのPOPの作成、販売までを学生が主体となって行った。また、今回は参加した学生が1年生ということもあり、レシピの作成と試作は、かんながらの製造担当が行った。

はじめに、埼玉県産の食材を使ったパンというコンセプトで学生からアイデアを募った。集まった15個のアイデアの商品名、イメージ写真またはイラスト、使用する食材、アピールポイントを記載した資料を作成した。かんながらの担当者が資料を元に施策等の検討を重ねた上で、今回は「さつまいもクリームパン」と「ガーリックトースト風ネギパン」の2つを商品化することとなった。試食会では、かんながらの製造担当の方と直接意見交換を行った。学生からは、「具のベーコンが大きくて食べにくいので小さく切った方がいい」や「中のクリームに芋の食感が残っていた方がよりさつまいもっぽさを感じると思う」等の意見が出さ

* 城西大学薬学部医療栄養学科助手

** 城西大学薬学部医療栄養学科教授

れた。商品名を決める際は、インパクトがあり、どのようなパンかを想像できるような商品名を考えることに焦点を絞った。話し合いの結果、「さつまいもクリームパン」は立案時のものをそのまま採用し、ガーリックトースト風ネギパンは、「まるでネギ！パン」に決まった。

高麗祭当日は予想を大きく上回り、用意した「さつまいもクリームパン」80個、「まるでネギ！パン」20個の計100個が午前中に売り切れた。学生はチラシを持って来場者に声をかけ、積極的に販売をしていた。高麗祭の1日目に学内で開催された地域連携活動発表会にもエントリーし、多くの方にこの活動を知っていただく機会となった。高麗祭、地域連携活動発表会に参加した地域の方からは、「産学連携の商品開発ということで、アイデアだけでなく商品化するための様々な制約などリアルに感じることができ、学びになったかと思います」、「食材の組み合わせを考えたことが、今後の勉強で献立を考える際に役に立つと聞き、活動の成果がでていると感じました」などの感想をいただくことができた。本取組に参加した学生からは、「先生以外の大人と話すことがあまりなかったので最初は緊張したが、回を重ねるごとに緊張がとけ、意見が言えるようになっていい商品ができたと思う」、「自分が考えたものが実際に商品となって販売されることが嬉しい」、「高麗祭で販売したときに、美味しそう！やインパクトすごい！と興味を持ってくれた方がいたことが嬉しかった。こちらも美味しさをどんどん伝えたくなった」、「今まで知らなかった埼玉県の食材について知ることができて勉強になった」などの意見があった。学生は自分たちで立案したものが商品として販売されたことで、食を提供する者としての視野が広がり、同時にやりがいも感じられたようだった。



図1. 打ち合わせの様子

本取組のパンは、クラウドファンディングのシステムを利用し、多くの人に購入のチャンスを広げることを実施し、医療栄養学科との産学金連携の広報にも貢献している。産学金連携（有限会社かながら×飯能信用金庫×医療栄養学科）のクラウドファンディングCAMPFIREを公開しています。「パン屋社長の夢を信用金庫が繋ぐ！埼玉の力が結集した最高の幸せパン誕生！！」<https://camp-fire.jp/projects/707616/preview?token=3rueg5v4&utm_campaign=cp_po_share_c_msg_mypage_projects_show>（2024年1月31日まで）



図2. 商品化されたパン

この取組は給食経営管理のアクティブラーニングとなり、埼玉県食材を知り、発信することで地域活性化の一助となると考えられる。取組の過程で、学生の取り組む姿勢の変化や普段の授業で見せない一面が見られたことが印象に残っている。そのため、学生の成長の場として、この取組を今後も継続していきたい。