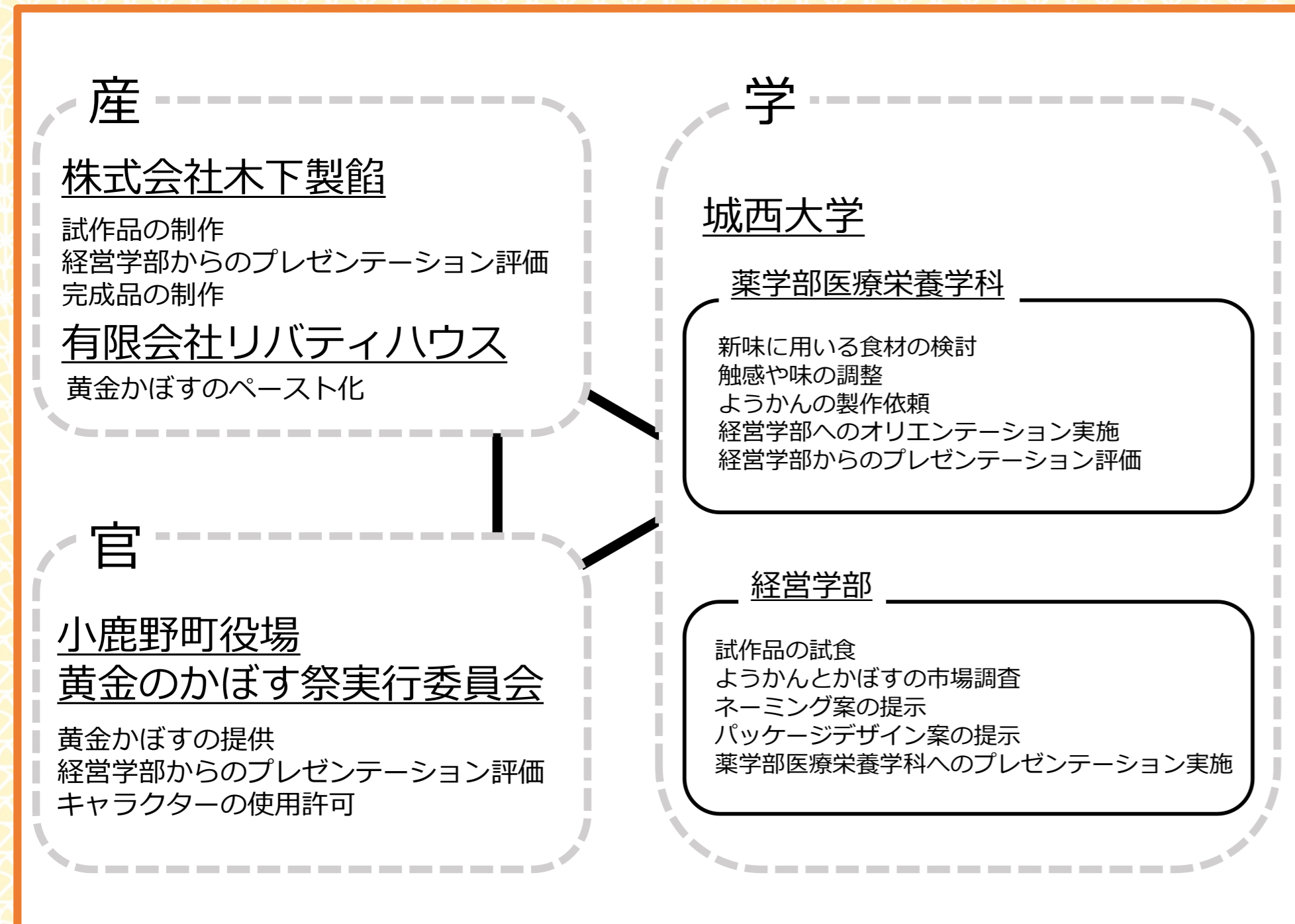


地域資源を活用した「黄金かぼすようかん」の開発

薬学部医療栄養学科 スポーツ栄養サークル「ANSWER」
経営学部 現代広告研究ゼミナール

1. 概要

◆プロジェクトの全体像



城西大学にはさまざまな学部があり、多くの学生が同じ坂戸キャンパスで学んでいます。今回は管理栄養士養成課程で**栄養学を学ぶ薬学部医療栄養学科**と**マーケティングやマネジメントを学ぶ経営学部**の学生が知恵を出し合い、新しいようかんの企画を行いました。このプロジェクトには、伊東順太先生が顧問を務めるスポーツ栄養サークル ANSWER に所属する学生と田部溪哉先生の現代広告研究ゼミに所属する学生が参加しました。

今回、小鹿野町の特産品である**完熟かぼすを使ったようかん**を考案、商品化しました。薬学部医療栄養学科の学生がレシピを考え、触感や味を調整しました。そして経営学部の学生がネーミングとパッケージデザインを行っています。

※このプロジェクトは学長所管研究費の助成を受けています。



2. プロジェクトの流れ

◆薬学部医療栄養学科の学生から経営学部の学生へ



薬学部医療栄養学科の学生が新味を考えました。埼玉県内のかぼすの産地である小鹿野町にアポイントメントを取り、協力をお願いしました。

小鹿野町では黄色いかぼすを「秩父黄金かぼす」としてブランド化しており、今回は傷や規格外を理由に出荷できなかった「秩父黄金かぼす」を小鹿野町役場から譲り受け、ようかんを開発することにしました。

食材を活かすため、かぼすを丸ごとペーストにし、それを練り込むことにしました。試行錯誤を繰り返し、素材の良さが活かせる配合を決定しました。

出来上がった試作品とともに、経営学部の学生に対して「黄金かぼすようかん」の商品コンセプトに関するオリエンテーションを実施して、質疑応答を行いました。

◆経営学部の学生から薬学部医療栄養学科の学生へ



経営学部の学生が商品の名称とパッケージデザインの提案を担当しました。4つのグループに分かれ、全国のようかんの購買者層を分析し、どのような消費者がかぼす味に好感を持つかなどを検討しました。そして商品コンセプトに適合するパッケージをデザインしました。

企画をスライドにまとめ、薬学部医療栄養学科の学生、株式会社木下製餡、小鹿野町役場、小鹿野町黄金のかぼす祭実行委員会の関係者にプレゼンテーションを実施しました。

プレゼンテーションが終わった後は、聴講者が投票するコンペティション形式によって、正式に採用する商品の名称とパッケージデザインを決定しました。



3. 完成した「黄金かぼすようかん」の特徴



規格外の黄金かぼすを使用
→農作物の廃棄量削減を実現！

コラーゲンペプチドを使用
→膝痛軽減効果が報告されている

パラチノース®を使用
→急激な血糖値の上昇を抑える&脂質利用促進効果が報告されている

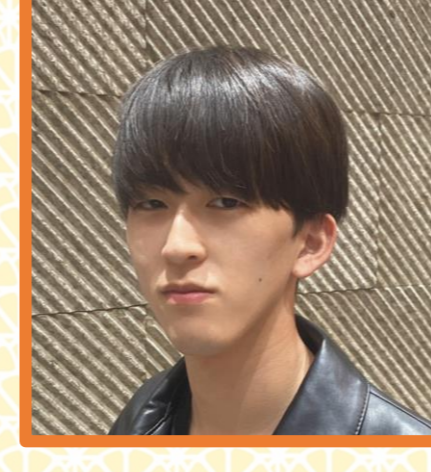
パッケージの工夫
→かぼすの断面をイメージした七宝和柄が基調デザイン
「秩父黄金かぼす」のホームページにアクセスできるQRコード
黄金のかぼす祭実行委員会のキャラクター「かぼしか」を掲載

4. プロジェクトに参加した学生の声



薬学部医療栄養学科
前原 宏洋さん

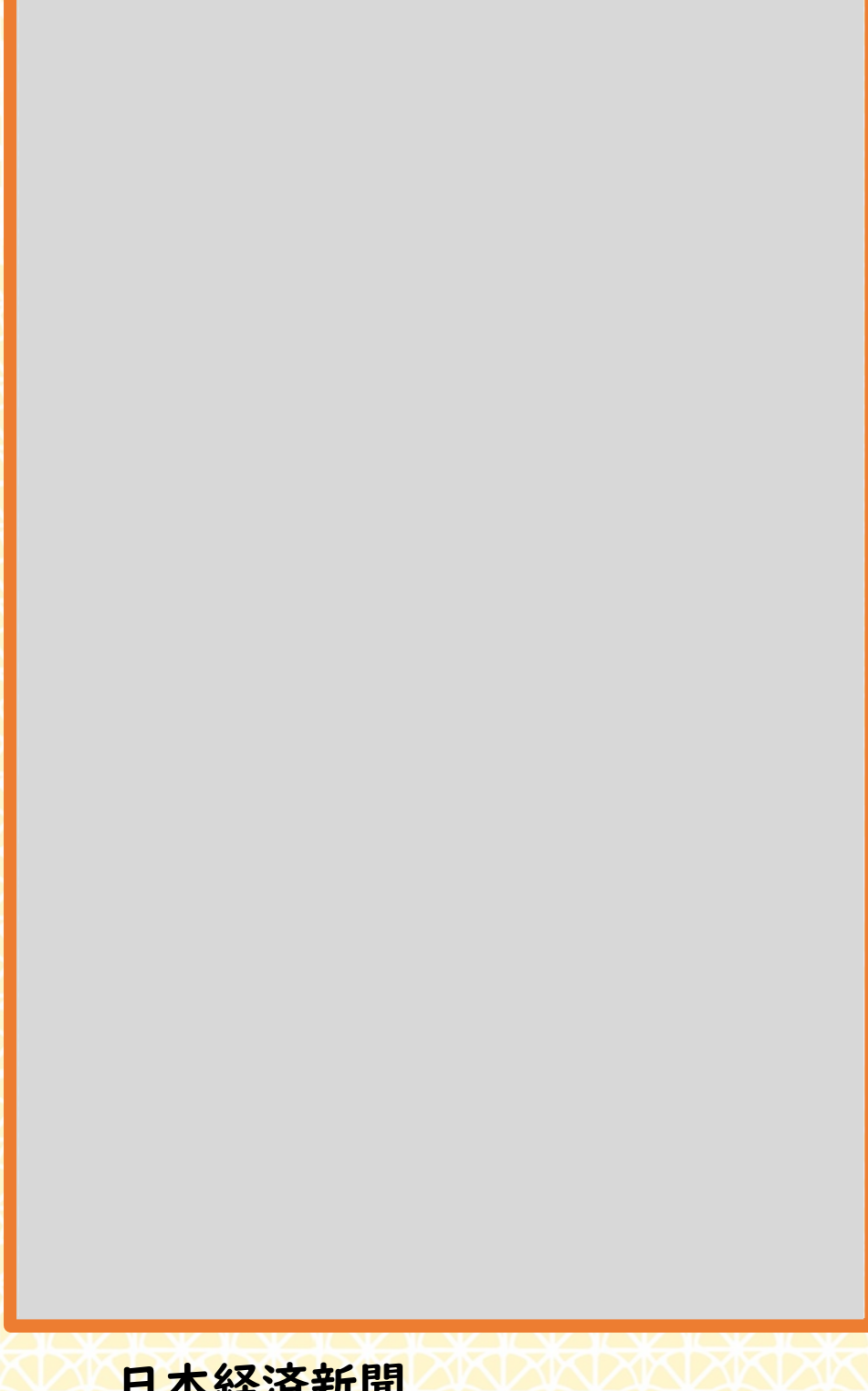
黄金かぼす特有の酸味と香りを感じてもらえるよう、果実と果皮を丸ごとペースト加工し、ようかんに練りこみました。多くの方に埼玉県小鹿野町の黄金かぼすを知っていただき、そしてその風味を味わってもらいたいと思います。



経営学部
菊池 碧さん

使える色の条件やどんなデザインにしたら手に取ってもらえるか考えるのに苦労しました。QRコードやキャラクターを載せたり、かぼすの断面を七宝和柄のデザインにすることで、多くの人の目に留まるパッケージにできたと思います。

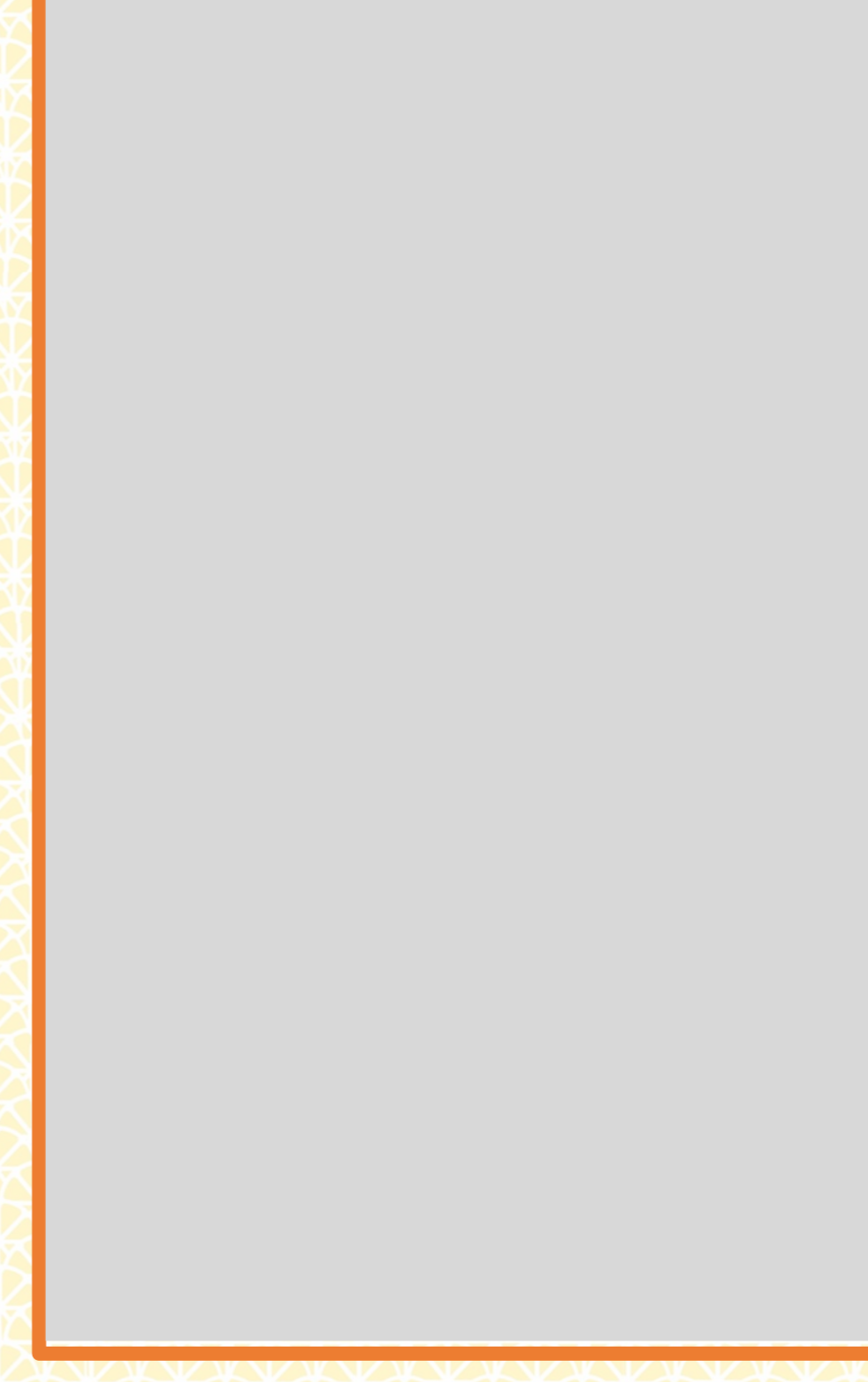
5. プロジェクトの反響



日本経済新聞
埼玉・首都圏経済版2023年2月15日



埼玉新聞2023年2月15日



毎日新聞埼玉版2023年2月2日



産経新聞教育面（東京）2023年2月15日

◆JOSAI サポート/株式会社三耀にて販売しています！

【商品情報】
商品名：【学部横断型教育プロジェクト】 黄金かぼすようかん
希望小売価格：200円（税込）
内容量：50g
エネルギー：142kcal/1本あたり
たんぱく質：3.8g/1本あたり

