

商品開発挑む大学生 県内食品関連企業と連携

県内食品関連企業と連携



県内の大学生が食品関連企業と連携し、地元食材を使った賞品の共同開発に挑戦している。インターンシッププログラムなどを手がけるローカルクエスト(秋田市)が、企業の持つ技術と学生の柔軟な発想を掛け合わせ、秋田の魅力を伝える商品をつくろうと企画した。改良を重ね、道の駅などで販売するのが目標だ。

プロジェクトには学生計6人が参加。昨年10月から企業訪問や試作、市場調査などを重ね、商品開発に当たった。戸毛穂乃美さん(県立大4年)、湯田昂太さん(秋田大4年)、渡辺実優さん(県立大2年)の3人は、横手市のシーケーファームが製造した大根のいぶり香漬け「珀」を生地に練り込んだクッキーを開発。頬張るとやさしい甘みが広がり、いぶり香漬けの香ばしさと食感がアクセントになっている。

食材の分量や焼き加減は細部まで調整したといい、郷土食のイメージが強いいぶり漬けにスイーツを組み合わせ、若い世代にバズる(拡散する)のを狙った。湯田さんは「県民でもまだ知らない、隠れた食材の魅力を発信する手助けになればうれしい」と話す。

東海優菜さん(秋田大2年)、蛇沼綾さん(同2年)、柳達貴さん(同3年)の3人は、能代市の飲食店、シャトー赤坂、八峰町の菌床シタケ栽培会社・レンチナス奥羽伊勢と連携し洋風ソースを開発。うまみが凝縮され、高級感のある味わいに仕上がった。

コンセプト設計や市場調査に力を入れ、家庭でも洋食店の味を手軽に楽しめるソースを目指した。柳さんは「道の



県内企業と共同で商品開発に取り組んだ
(前列右から時計回りに) 東海さん、蛇沼さん、柳さん、湯田さん、戸毛さん

の駅にあれば観光客にも手に取ってもらえそう」と話し、今後、販売先などを開拓する。

どちらも本来廃棄されていた食材を生かし、クッキーには切り落としたいぶり香漬け、洋風ソースにはシタケの規格外品を材料に使った。蛇沼さんは「シタケが毎日100kgほど廃棄されると聞いて驚いた。余すことなく使いたいと思った」と話す。

1月31日には、秋田市南通のヤマキウ南倉庫で試食販売会を開催。学生が来場者に商品の特徴を説明し、価格や満足度などについて聞き取った。1箱(8枚入り)千円で販売したクッキーは、1時間半ほどで完売。購入した大仙市の女性会社員(22)は「いぶりがっこはいつも単体で食べるので新鮮。お酒にも合いそう」と笑顔で話した。

ローカルクエスト代表の高橋新汰さん(30)は「共同開発することで、企業は地域により開かれた存在になり、学生も秋田の魅力に気づく。その橋渡し役になればうれしい」と語った。(清水美沙)