

津久井地域の魅力を詰め込んだ せんべいの新商品開発

1. 津久井地域について

津久井は神奈川県相模原市西方に位置しており、首都圏の水がめとして重要な機能を担っている津久井湖、宮ヶ瀬湖、奥相模湖といった湖を有し、県内最高峰の蛭ヶ岳のほか丹沢山等の高峰に囲まれる水と緑にあふれた地域です。

2. せんべいの商品開発について

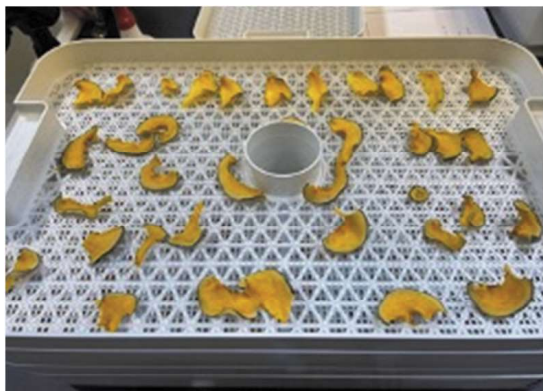
今回、卒業研究の一環として、我々の栄養学研究室（岩本直樹准教授）と神奈川県相模原市にある有限会社津久井せんべい本舗と共同でせんべいの新商品を開発することになりました。

産学連携で新商品を考えるにあたり、（有）津久井せんべい本舗から2つ課題が出されました。1つ目は、「津久井の魅力が詰まった商品を考えて欲しい」、2つ目は「若い女性から出てくるアイデアが欲しい」です。

まず、我々は津久井地域を理解するため、フィールドワークを行い魅力や課題の発見に努めました。現地で生産された食材や、特産物、津久井の歴史や行事など、できるだけ多くの情報を集めました。

また、我々は（有）津久井せんべい本舗で工場見学も行わせていただきました。そして本学の調理実習室でせんべいの試作を行う際の方法についても教えていただきました。せんべいへの味付けの仕方は2種類あり、1つはメレンゲと味の決め手となる『粉末』を混ぜて作る方法で、もう1つは、油とせんべいと『粉末』を混ぜせんべいの表面に粉末を定着させ味付けを行う方法です。どちらも再現したい味の粉末を用意する必要がありました。

我々は使用したい食材を24時間乾燥機にかけ、その後、粉末機で粉末にしました。一つの食材に約34時間かかる試作を、様々な食材で何回も繰り返し行いました。



かぼちゃ生の24時間乾燥後



さつまいもバターの粉末

3. 佐野川茶を使用した緑茶ラテせんべいの開発

さらに、同時に『若い女性ならではのアイデア』を考える上で、Instagram®から情報収集も行いました。そして、最近多く投稿されているタピオカからアイデアを得ました。タピオカについては、平成30年以降から第三次タピオカブームが来たと言われていています。また、タピオカミルクティーなどから、抹茶ラテや、ほうじ茶ラテなどのおしゃれで美味しいティーラテが流行り出していました。我々は、そこに着目し、旧津久井郡の佐野川茶を使った緑茶ラテ味のせんべいが作れるのではないかと考え、商品化を目指しました。

4. 商品の完成

(有)津久井せんべい本舗の工場での試作を重ねた結果、「緑茶ラテ」のせんべいが完成しました。そして、その商品のパッケージデザインの作成もさせていただきました。背景には、緑茶とラテのミルク感をイメージさせる、緑と白を使用し、混ぜている様子を表現することで、緑茶ラテを連想させるデザインとしました。また、商品名は「らてべえ」としました。緑茶ラテせんべいに可愛らしさと親しみを持ちやすいように、ラテは平仮名にし、せんべいのべいの言い方を崩してべえとしました。



パッケージデザイン



完成した緑茶ラテ味のせんべい「らてべえ」

5. 今後の展開について

今後の展開として、若者が集う商業施設等で「らてべえ」の販売を検討しています。実現すれば、もっと若者にせんべいを普及することができるのではないかと考えています。若者にもせんべいを食べてほしいという願いを込めて商品開発を行い、「らてべえ」を作らせていただいたため、この商品をきっかけに幅広い年代にせんべいを食べてもらいたいと思います。

このような、津久井地域の特産物を使用した取り組みが、今後も継続して行われることで、津久井地域の活性化に貢献できると考えています。

プロジェクト概要

- テーマ
津久井地域の活性化を目指した商品開発
- パートナー
有限会社津久井せんべい本舗
(神奈川県相模原市)
- 担当教員
現代生活学部 食物学科
准教授 岩本 直樹
- 実施期間
令和3年11月～令和5年3月