

Case 5

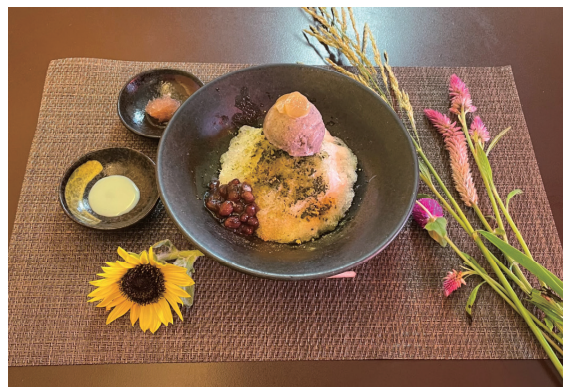
八王子産生姜をいかした健康志向かき氷の取り組み

生姜で楽しむ夏のかき氷プロジェクト 日本料理店「ゆずや」との連携によるメニュー開発

現代生活学部 食物学科

活動の概要

現代生活学部食物学科では、八王子市内の日本料理店「ゆずや」と連携し、夏季の新たな集客施策として「健康志向型かき氷メニュー」の開発に取り組みました。猛暑の影響による客足の減少や鮮魚管理の負担増といった飲食店側の課題に対し、八王子産生姜とローマ発祥の氷菓「グラッタケッカ」の発想を組み合わせることで、地域性・健康性・デザイン性を兼ね備えた新メニューづくりを目指したものです。



完成したかき氷「しょうが日和」

活動の内容

本研究ではまず、かき氷文化や氷菓市場の動向、地域連携による商品開発、健康志向スイーツ、夏季の外食行動に関する文献・統計資料を収集し、基礎的な知見を整理しました。続いて、令和7年4月から令和8年2月までの間に「ゆずや」を計7回訪問し、店主へのヒアリングと試作を重ねながら、夏季の来店状況やメニュー構成の課題、地域食材の調達可能性、SNSを活用した集客の可能性などについて意見交換を行いました。

かき氷メニューの試作は、「ゆずや」店内で4回、大学の調理実習室で2回、計6回実施しました。八王子産生姜の風味と辛味のバランスを調整しつつ、はちみつやレモン果汁を組み合わせた自家製シロップを開発し、氷の粒度や盛り付け、器選びにも工夫を加えました。最終的には、生姜シロップ・生姜ジャム・小豆・黒豆アイス・練乳・抹茶パウダーを組み合わせたかき氷「しょうが日和」を完成させました。



打ち合わせの様子



店内での試作の様子

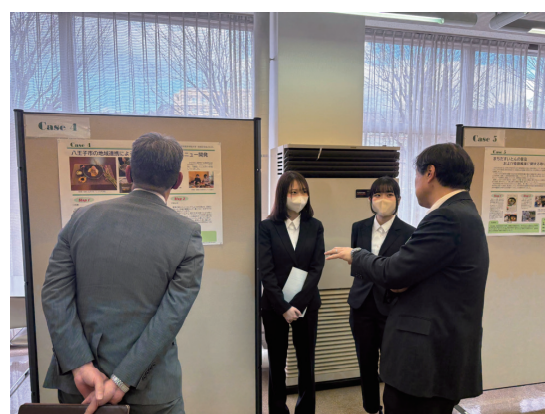
活動の成果と学び

完成した「しょうが日和」は、生姜の香りを活かしつつ辛味を抑えた自家製シロップと、抹茶やトッピングによる味の変化を楽しめる構成を目指して試作を重ねたメニューです。器の色合いや練乳のかけ方を工夫し、写真映えも意識した盛り付けに取り組むことで、若年層にも手に取ってもらいやすい夏季スイーツを目指しました。また、生姜を合計約9g使用することで、冷たいスイーツでありながら「体を温める要素」を取り入れた点に特徴があります。

一方で、味の好みやボリューム感、提供時の手間など、実際の店舗運営の視点からさまざまなご意見もいただきました。学生にとっては、文献調査や試作だけでは見えてこない「お店側のリアルな感覚」に触れる機会となり、新メニューを考えることの楽しさと難しさの両方を学ぶことができました。長時間にわたる試作や営業時間外の打ち合わせにもご協力いただき、大変お世話になりました。本取り組みは、大学コンソーシアム八王子学生発表会などでの発表を通じて整理し直すことができました。



地域交流会で、「しょうが日和」の開発経過を紹介する学生の発表風景



ポスターの前で、メニュー開発について来場者に説明する学生の様子

今後の展望

本プロジェクトで試作した「しょうが日和」については、ゆずや側とも意見交換を続けながら、今後の夏季メニューの一つの選択肢として検討していく段階にあります。実際の販売に進む場合には、価格設定や提供方法、オペレーション負担など、店舗側の事情をふまえた調整が今後の課題です。

今回の取り組みでは、地域の飲食店にとっては「学生と一緒に新しいアイデアを試す機会」を、大学側にとっては「実際の現場で学ばせていただく機会」を得ることができました。今後は、ゆずやからいただいた「さらにメニューを広げていきたい」という思いも踏まえつつ、地域の店側のニーズや負担に配慮しながら、継続的な連携とメニュー開発に取り組んでいきたいと考えています。

プロジェクト概要

- パートナー
ゆずや
- 担当教員
現代生活学部 食物学科
准教授 岩本 直樹
助手 河合 彩夏
- 学生
現代生活学部 食物学科
4年生 2名
- 実施期間
令和7年4月～令和8年2月