

八王子の老舗和菓子店と一緒に考えた どら焼きの新商品開発

現代生活学部 食物学科

活動の概要

- ①活動名:八王子の老舗和菓子店と一緒に考えたどら焼きの新商品開発
- ②実施期間:2024年7月~12月
- ③実施者:東京家政学院大学 栄養学研究室 岩本直樹准教授・ゼミ生

今回の活動では、八王子市の老舗和菓子店「東洋米菓株式会社」さんにご協力いただき、学生が考えた新しいどら焼きを試作・販売する機会をいただきました。

八王子は和菓子の歴史が深い地域ですが、我が国では若い世代の和菓子離れが進んでいることが課題となっています。そこで、学生が「若い世代でも手に取りやすいどら焼き」をテーマに商品を考え、試作を繰り返しました。

東洋米菓株式会社さんには、試作の場を提供していただいただけでなく、プロの視点からのアドバイスもいただき、学びの多い経験となりました。



東洋米菓株式会社 どら焼き
まかな~万葉~

活動の詳細

活動は以下の流れで進めました。

①「どら焼きのコンセプト決定」

- ・八王子市の和菓子文化をリサーチし、若年層にも親しみやすいどら焼きを考案。
- ・本学の校章モチーフ「バラ」をテーマに、バラ科の果実であるラズベリーを生地に使用。

②「試作と改良」

- ・東洋米菓株式会社さんの工房をお借りし、試作を繰り返す。
- ・ラズベリーソースを配合し、生地を華やかなピンク色に仕上げることで、見た目の楽しさも演出。
- ・生地の甘さや食感を調整しながら、シンプルなクリームとの相性を最適化。

③「学園祭での販売」

- ・2024年11月9、10日に開催された学園祭で、1個300円(税込)で160個を販売。
- ・1日目は開始から2時間、2日目は1時間半で完売。
- ・「お店でも売ってほしい」「お土産にぴったり」といった声をいただいた。



本学の校章のモチーフであるバラをイメージしたどら焼きを開発

活動の振り返り

東洋米菓株式会社さんの協力のもと、商品開発の難しさと楽しさを実感する貴重な機会となりました。特に、プロのアドバイスを受けながら試作を重ねたことで、「見た目の美しさ」「食感の調整」「味のバランス」など、和菓子職人の視点を学ぶことができた点は大きな収穫でした。

また、学園祭では多くの方に手に取っていただき、若い世代でも「和菓子を食べてみよう」と思ってもらえるきっかけになったと感じました。一方で、学園祭後の販売展開については今後の課題として考えていく必要があります。

今後の展望

今回の活動を踏まえ、今後も以下のようなことを検討しつつ、地域の方々と一緒に食を通じた学びの場を広げていくことを目指したいと考えています。

- 「地元イベントでの販売機会を模索」
(地域の催しや観光地での販売の可能性を検討)
- 「東洋米菓株式会社さんとの継続的な交流」
(商品開発の学びを今後も深める)
- 「大学オリジナル商品の企画・提案」
(他の商品開発のアイデアも視野に)

今回の活動を通じて、単に商品を作るだけでなく、地域の方々と一緒に学ぶことの大切さを実感しました。

今後も、東洋米菓株式会社さんをはじめ、地域の皆さんと一緒に、新しい形の地域連携を模索していきたいと思えます。

プロジェクト概要

- パートナー
東洋米菓株式会社
(東京都八王子市)
- 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 3名
- 実施期間
令和6年7月~12月