

Case 1

藤野町の特産品、ゆずの有効活用を目指した 新商品開発プロジェクト



Step 1

相模原市藤野町では、特産品のゆずを用いた加工食品の開発を進めており、これまでにゆずポン酢やゆずワイン等を商品化してきました。しかし、ゆずの果汁を搾った後の残渣は現状では利用方法がありません。藤野町では、なんとかこの残渣を有効に活用できないかと考えていました。



ゆず加工場視察

Step 2

調理学研究室では、ゆず残渣の利用方法を、栄養学研究室では、ゆずの栄養成分を検討しました。他大学の学生の協力も得て、販売方法等まで含め、ゆずの活用について総合的に検討を行いました。「藤野ふる里まつり」等のイベントに参加し、試作品の試食や活動のPRを行いました。



藤野ふる里まつりにて

Step 3

「ゆずビスケット」や「ゆずの佃煮」といったこれまでにない斬新なアイデアの商品を提案するとともに、ゆずの加工特性や栄養学的な特徴を明らかにしました。提案した商品は、イベント等でも好評を得ており、今後、藤野町商工会が中心となり、商品化に向けた検討が進められます。



開発商品の試食

Topics

商工会や自治体等の協力を得ることにより、「藤野ふる里まつり」等のイベントに参加しました。こうしたイベントでは、学生は珍しい存在です。そのような中で、試作品の試食やプロジェクトの活動紹介等を通して、若者力を強くアピールしました。

Data

- パートナー 有限会社ふじの／藤野町商工会等
- 担当教員 小口悦子准教授／海野知紀准教授
(現代生活学部生活デザイン学科／同健康栄養学科)
- 実施期間 2009年4月～2010年3月

Comments

本プロジェクトには、本学の複数の研究室が参加しています。調理学研究室と栄養学研究室がそれぞれの強みを発揮することにより、それぞれの研究室単独ではなしえない、より価値の高い成果を提示することができました。本プロジェクトのように異なる分野の研究室がお互いに協力することにより、今後、より広範な課題に対応することができるものと期待できます。