

Case 3

地元相模原産ブルーベリーの魅力を伝えるための ブルーベリー調理方法提案プロジェクト



◀ 試作品を前に風味や性状について意見交換

Step 1

相模原市韮尾根地区は、古くは養蚕が盛んな地域でしたが、現在は、桑畑の一部を拓いてブルーベリーを栽培しています。この畑で採れるブルーベリーは、大粒で味もよいのですが、知名度が低く、また、流通面での課題もあり、広く普及していません。農家さんでは、地域の人たちにもっとブルーベリーの魅力を知ってもらいたいと考えていました。



Step 2

ブルーベリーは生で食すかジャムにするのが一般的で、それ以外の食べ方はあまり普及していません。そこで、消費者にもっとブルーベリーを食べてもらうために調理加工方法を提案するプロジェクトがスタートしました。本プロジェクトでは、地域産業の活性化等の事業を行っている株式会社さがみはら産業創造センターが農家との調整等を行いました。



Step 3

学生たちは、ブルーベリーの調理方法の開発と合わせて、栽培や収穫、販売等の体験を行い、ブルーベリーに対する知識を深めていきました。そのうえで、これまでに10種類以上の調理方法を提案しました。これらの研究成果に基づき、ブルーベリーの特長や調理方法をまとめたパンフレットを作成しました。



topics

本プロジェクトでは、調理方法を開発するだけでなく、農作業などの体験も合わせて行いました。体験を通じてブルーベリーや地域に対する理解が深まり、そのことが優れた調理方法の提案に結びつくことが期待されます。

data

- パートナー 株式会社さがみはら産業創造センター
- 担当教員 小口悦子教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2011年4月～2012年3月