

Case 2

地元椎茸農家との共同による レシピ開発プロジェクト



Step 1

相模原市を通じて、同市藤野町の原木栽培のこだわりの椎茸農家、黒木氏の紹介を受けました。より多くの方に椎茸の魅力を知らってもらうために、鍋物や煮物といったオーソドックスな食べ方以外にも新たな食べ方の提案が必要との黒木氏の思いをうけて、プロジェクトがスタートしました。



本学調理室にて意見交換

Step 2

現地視察とミーティングを経て、椎茸レシピの開発を開始しました。「今までにないものを」との発想から、椎茸パン、椎茸ポタージュ、椎茸まんじゅうなど様々なレシピを試みました。途中、試作品の試食や意見交換等を行い、黒木氏の意見も取り入れて検討を進めました。



かながわ商工会まつりにて

Step 3

「藤野ふる里まつり」(藤野町)や「かながわ商工会まつり」(横浜市)といったイベントに参加し、椎茸パンの試食とアンケート調査を行いました。プロジェクトの成果は、これら調査結果も含めたレシピ集としてとりまとめました。また、Topics 記載のとおり、後日、テレビ番組にも紹介されました。



「かながわ旬菜ナビ」取材

Topics

神奈川県内の農業の旬の話題を紹介する番組「かながわ旬菜ナビ」(テレビ神奈川)において、藤野しいたけ園が紹介されました。その際、本学の取り組みも紹介され、学生がレポーターとともに椎茸ポタージュ等の試作と試食を行いました。

Data

- パートナー 藤野しいたけ園(代表 黒木竜郎)
- 担当教員 小口悦子准教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2009年6月～2010年3月

Comments

本プロジェクトは地元農家とのコラボレーションです。農家においては、新規レシピ開発がそのまま事業に貢献するわけではありませんが、お客様に食べ方を提案していくことは、商品価値の向上に繋がります。本プロジェクトは、そのような側面的なニーズに学生のアイデアを活用した事例といえます。なお、提案レシピのいくつかは、各方面から好評を得ており、商品化の可能性も検討したいと考えています。