

Case 7

藤野地区の特産品、ゆずの有効活用を目指した商品開発プロジェクト



◀ かながわ商工会まつりで開発品の試食を実施

Step 1

相模原市藤野地区では、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なく、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。そこで、本学との共同でゆずの利用法に関する研究を行うこととしました。



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」や「かながわ商工会まつり」などのイベントにも積極的に参加し、開発品の試食や活動のPRを行いました。



Step 3

「ゆずビスケット」や「ゆずの佃煮」など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長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ました。このうち、「ゆずの佃煮」は、2011年に「ふじの煮」の商品名で大学との共同開発商品として発売されました。



topics

「ふじの煮」の商品化にあたっては、大学はアイデアやレシピの提案を行い、藤野商工会と有限会社ふじのが工場での加工方法の検討等を行いました。このような連携プロジェクトにおいては、こうした役割分担が重要です。

data

- パートナー 有限会社ふじの、ふじの商工会等
- 担当教員 小口悦子教授(現代生活学部生活デザイン学科)
海野知紀准教授(現代生活学部健康栄養学科)
- 実施期間 2009年4月～2011年3月