

梅を用いた商品開発研究



テーマ設定の経緯と商品開発研究の進め方

青梅市は古くから梅林で有名な地域ですが、梅の木につく梅輪紋ウイルスのため、二〇一四年三月、梅の公園内すべての梅の木を伐採する措置が取られました。こうした中、紅梅苑では同種の梅を群馬から取り寄せ、伝統の味、「青梅（あおうめ）」を作り続けています。三月に、同社より、梅や梅を使った製品・菓子作りへの思いを伺いながら、今後の方向性を話し合いました。

そこで、生活デザイン学科調理学研究室では「日本一の梅の里の再生」に活かされるような、梅を用いた菓子の商品開発への取り組みを行うことになりました。第一回の試作品の評価は、紅梅苑で行いました。ご店主からは、学生の考案した菓자에温かい評価を頂き、さらに発展をもたせた和・洋菓子の考案をしていくことになりました。



商品提案と今後の展望

その間、紅梅苑が開発した青梅（あおうめ）ソフトクリームの試食会に参加し、商品化へのプロセスも知ることができました。十一月には、洋菓子を中心に報告を行い、青梅や梅酒の和・洋菓子への利用の可能性が見えてきました。企業からは、その成果を活かしたいとの感想を頂きました。

プロジェクト概要

- テーマ
梅を用いた新商品を研究する。
- パートナー
株式会社紅梅苑（青梅市）
- 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
平成26年4月～平成27年3月