

規格外食材活用のスイーツ 事業者目線の商品開発学ぶ

山陽学園大学地域マネジメント学部3年の金塚優輝さんが、規格外の食材を有効活用したスイーツを地元企業と開発した。

地域や社会の課題を解決する方法を探る実践型授業に、再生した古民家で飲食・物販店経営、ジャム・菓子製造を手掛ける(有)くま(倉敷市、辻信行社長)が協力。社会問題としてクローズアップされている「フードロス削減」という目標を設定した金塚さんが、担当教員の神田將志准教授から辻社長を紹介された。

5月からの実習期間中、くまでフードロスとなっている食材の抽出から、商品の企画、開発、パッケージデザインまでを両者が意見を出し合いながら進めた。「買ってもらい持続的な取り組みにしなければ意味がない」という辻社長による事業者目線のアドバイスが一番の学びになった金塚さん。辻社長は東京で開かれた食品機械の展示会に金塚さんを同行させるなど、食に関する実学の機会を提供した。

こうして開発したのが、同社製品で使うド



共同開発したスイーツをアピールする金塚さん(左)と辻社長

ライフルーツの端材を使った色鮮やかな焼き菓子や、ラベルに傷があるなど販売できないジャムを加工し絶妙な食感に仕上げたグミなど3種のスイーツ。

試食会を開くなどして顧客の意見をフィードバック。今後は同社店舗のほか、関東や関西のセレクトショップでの取り扱い

を目指す。

金塚さんは「パッケージも地域を発信できるよう美観地区の白壁のイラストをあしらうなどこだわった。学びを通して、将来は地域や社会に貢献できる食品を開発する仕事に携わりたいという目標が固まった」と話している。