

## くるめ信愛菓

### —地元和菓子店と学生の協働による新商品の企画・開発—

山下 浩子・西野 香・眞部 真紀子  
高松 幸子・山村 優子

KURUME SHIN-AI KA

—Planning and development of a new product by collaboration between local confectionery shop and students—

YAMASHITA Hiroko, UCHINO Kaori, MANABE Makiko,  
TAKAMATSU Sachiko and YAMAMURA Ryoko

Along with the 50th anniversary of the opening of the college, Kurume Shin-ai College has initiated various projects in the "Shin-ai Heisei Project 2018".

This project, as an educational reform promotion project, aimed for the planning and development of a new product through the collaboration of a local Japanese confectionery shop and students. The objective was to develop a new product in collaboration with a local confectionery shop and students, and through the planning process, active learning was realized.

With the aim of utilizing ingredients produced in Kurume, the product to be developed was aimed to be a confection to create an image of "Shin-ai Heisei", and a new taste of Kobanaro (Portuguese-style *luzao* based on Marsala), which is the confectionery of the Japanese confectionery shop that cooperated was produced. As a result of the investigation, Kobanaro "KURUME SHIN-AI KA" using the representative strawberry type "AMMOU" was completed.

The Japanese confectionery shop named the confectionery, and the students devised the title and the image.

**Keywords:** industry-academia collaboration, product development, educational reform promotion project, active learning

**キーワード:**産学協働, 商品開発, 教育改革推進事業, アクティブラーニング

#### はじめに

久留米信愛短期大学は、開学 50周年を機に「創業からプロジェクト 2018」を掲げ、「ひらく」をテーマに各事業に取り組んでいる。

本事業は教育改革推進事業として、学生が主

体となるアクティブラーニングの手法を取り入れ、地元企業との協働活動に取り組む。

本報は、その成果品として完成した新商品の企画から開発に至った経緯を報告する。

## 1 目的

目的は、本学と地元製菓企業との協働で「餅・餅屋菓子」を開発することである。

開発する商品は、「甘虎からく」をイメージできる菓子とすることとし、その企画にあたっては学生の学びの機会として取り組むこととした。

## 2 取組開始の経緯

### 1. 地元製菓企業への協働依頼

本学を「平成 30 年度教育改善推進事業」として取り進めたあたり、前年度の 12 月から、文部科学省の委託事業として地元製菓企業（株式会社）との連携により本事業の進捗を説明し、協働依頼を行った。この説明会に参加したのは、以前に消費者生活のイベントに本学が参加したことである。

協働の結果、地元製菓子店である「餅子餅屋 虎丸」（古賀江）と共同開発することになった。

### 2. 対象学生

本学食品衛生学科「チョコレートプロジェクト」専攻の専攻生（協働生）とフードデザイン学科「フードプロジェクト」（フード）履修学生である。

### 3. 実施期間

期間は、平成 30 年 3 月前期の授業を目標に、平成 30 年 3 月 6 日からであった。

古賀江は、百貨協賛商品の試作を 3 月から開始した。その開発品を含め、学生が企画・開発を企画したのに、4～5 月の冬が目標である。

### 4. 商品の企画・開発

#### ① 菓子種古賀江

自店舗およびアードの学生の各提案を基に、試作と学生との協議を繰り返した。また、商品の命名や包装費・箱の提案、商品レベル等詳細業者の紹介も行った。

#### ② チョコレートプロジェクト 専攻の専攻生研究会

古賀江およびアードの学生の各提案試作品を調査・試食し、商品のデザイン画を提案した。

開発された試作品は、「八次抹茶と大納言を

使った和風パウロンドケーキ」（古賀江製菓）と「春虎の小豆餅（こぼろ餅）」大納言を基調としたポルトガル風ビスケット」（アード学生履修生の企画であった）。

しかし、協働中の学生が提案したデザイン画は全て「餅」をモチーフにしたものだった。「餅」の色や菓子の想いから、「甘虎からく」のイメージが伝わりやすかったのであるが、協働中の数年後目が、全館開店のため急遽見送り、同じ本事業の目的と一致するデザイン画を探した。

#### ③ フードプロジェクト

ほかに、古賀江製菓「小豆餅」や「くるめのお餅」餅がゆも焼く大ナトッキー」と古賀江製菓試作品（八次抹茶味のパウロンドケーキ）を試食し、視覚しる（写真 1）。

開発する商品名、「甘虎からく」をテーマに古賀江試食の新しい味を提案すること、材料に久賀江の産品物を使うこととした。

試食結果に基づき開発を古賀江に依頼し、協議を進めた。



写真1 試作品検討会

## 3 取組開始の成果

### 1. 地元製菓子店との協働

古賀江は、明治 112 年創業の老舗である。創業以来、「大納言」、「小豆餅」、「大ナトキ」など地産菓子を中心に、すべて手作りであるからぬお茶の味などの和菓子を開発してきた。時代とともに新菓子を自店舗で開発してきたが、昨今の若い世代の和菓子離れなど課題を抱えている。

お菓子の開発をご依頼いただき、学生と肩をく、「作り出し順で試験的に『からく』試作を繰り返せることの一歩になる」とご協力いただいた。学生からの意見を基に試作した後は、古賀社内でも試作の機会を捉え、専門学校に提供された試験を行う。5月に試験される「くるめ菓子作り」(久慈県菓子協会の主催、本学協賛)では、新商品の試作品として古賀社産卵アースにて進捗者に提供した。

送付前の学生は、デザイン開発のみならず、試作品試食においても、積極的に意見を述べた。採択されたデザイン画は、母の顔写真をした女の子と母の子が喜んで笑っている幸せ過ぎ、「好きだから」の一言で「科学」となった貴女を本学の姿勢を表現した。また新菓子は「くるめ倶楽部」の顔字も手紙まで作成し、「母、お友達の一言を『あいハート』で結いた」(写真2)。



写真2 くるめ倶楽部

ラーズの学生は、商品開発の進捗を促す。古賀社新商品開発品の試食を基に、新菓子に使用する材料(久慈県産農産物、味、香り、色、食感、形状、賞味期限や価格など、開発者と購入者の視認点から多面的に意見を求めた。

使用する久慈産農産物については、加工できる素材を厳選した結果、開発陣が「母、お友達の一言」もあってか、「あまおう産」に注目し、「あまおう産」生産者のご協力で、試作を再開した。実現した後は、本学でマザーズドゥライ加工を施し、「食品学実践」にて、古賀社に試作材料として提供した。

## 2. 『くるめ倶楽部』

古賀社新商品「小豆産」に類似して開発開発された「あまおう」は、お菓子のジャンルを履いて、母味の小豆産『くるめ倶楽部』が8月に完成した。

包装は、透明フィルム紙の小袋を使用し、30g入りの個別包装とした。裏に学生デザインのテーマを印刷している(写真3)。個別包装の場合は、母の姿色を再現したお菓子を印刷し、『くるめ倶楽部』の母の小豆産は、個別包装袋をカットできる(写真3)。

送付前には、地元新聞記者の取材を受け、公表した(写真4、5)。



写真3 くるめ倶楽部 試作セット



写真4  
新聞は取材中



写真5  
取材後で

## まとめ

久留米創発短期大学は、開学26周年を機に「創発ひらくプロジェクト2018」を掲げ、各事業に取り組んでいる。

本事業は教育改善推進事業として、地元産品と学生との協働による新商品の企画・開発を行った。目的は協会の賛助会費と学生との協働で新商品を開発することとし、その企画にあたってはアクティブラーニングの手順を取り入れた。

開発する商品は、「創発ひらく」をイメージできる菓子として、協働した製菓学校の講師「小笠原（こばらみ）」（丸善製菓専門学校・スイーツラボ長兼バスケット）の新しい想いを取り入れ、

材料に元産産品産物を使用しようと、検討した結果、「あまもち」はごめぬのぶしちをテーマにした小笠原「くまの国定史」が完成した。

菓子の命名は製菓学校にいたるとき、遊学やイマーシブの時は学生が考案した。

## 謝 辞

本事業にご協力をいただいた「菓子師古閑流」様（西友古閑焼菓店）からより御礼申し上げます。またご支援いただいた久留米菓子協会の合理事長岡田昌広氏、あまもち専任講師の方幸利氏、株式会社ナイツの専務取締役内藤英吉氏に感謝申し上げます。

©2018年3月29日発稿