

教員名

後藤こず恵

企画名

みのりの祭典での日本酒とフルーツのジュレ提供

商品開発型/地域活性化型

イベント企画型/イベント支援・運営型

自治体・国



企画・活動概要

2019年11月3日(日・祝) 湊川公園 みのりの祭典

みのりの祭典は神戸市内の収穫を祝う祭で、2019年で53回目の開催。神戸市産の農作物や加工品などが販売された。すき焼きやワインの試食試飲もあり、多くの人で賑わった。このみのりの祭典においてTeamべあーずを中心として後藤ゼミの4回生が4名参加し(2名は賛助)、昨年度にさんがろくPROJECTでグランプリを受賞した神戸の美味しさキラッとブーケジュレを試食提供した。Teamべあーずを中心とする4名は店舗の装飾デザイン、印刷、設置、フルーツジュレの原材料の調達、祭当日の配布作業と農産物、加工品の口頭でのPRを行った。また、同時に道の駅における農産物および加工品に関するアンケート調査も実施し、市民の地元農産物に関する意識について調査した。



経緯・背景・目的

Teamべあーずは2019年度にさんがろくPROJECTにおいて日本酒離れの進む若い人たちに、その美味しさを知ってもらえきっかけとなることを目的とした日本酒のスイーツを提案した。その際、マッチング企業の協力を得ながら改良を重ね、最終的に日本酒とフルーツ、4種類のジュレに自分の好みで日本酒をふりかけて味わうスイーツを試作した。アルコール分0%ながら味わいを十分残した日本酒のジュレ、神戸産のぶどう、いちご、かき、ゆずの4種類のフルーツジュレを試食提供しながらプレゼンテーションを実施し、グランプリを受賞した。今回のみのりの祭典では、昨年同様に灘の有名日本酒である「福寿」と神戸産の「太秋柿」を合わせたジュレを提供し、両者の美味しさを実感してもらうための試食提供を行った。



取り組む課題

本企画の主な課題は神戸産「太秋柿」と神戸・灘の日本酒「福寿」の相性が良く、またノンアルコールのジュレとして若若男女問わず美味しかったらということをも市民に理解してもらおうことである。

本学(学生)の役割

- ・店舗の装飾デザイン、印刷、設置
- ・フルーツジュレの原材料の調達(道の駅および神戸酒心館で入手する)
- ・配布容器の調達(ダイソー等で経済的な商品を購入する)
- ・祭当日の配布作業(一人つづプラスチックカップ容器に入れて手渡す)
- ・祭当日の神戸産「太秋柿」、神戸・灘産「福寿」、および両者の相性についてのPR(口頭での説明)

活動結果・成果・学生が成長した点・学生が身につけた能力

祭りの開催と同時に配布を開始したところ、瞬く間に配布待ちの人々の列が出来た。常時20名程度が列を作り、用意した200食は1時間程度で配布が完了した。配布する際は、市民の方々とコミュニケーションをとり、「太秋柿」や「福寿」の味の特徴、および両者の相性を直接口頭説明した。また日本酒は洋酒と異なりアルコール分が飛んでしまっても味の伸びがよく、ジュレにした時に美味しかったらということも説明した。

また、同時に行ったアンケート調査により市民の地元農産物に関する意識について興味深い知見が得られた。それは森岡・岡部のまとめた卒業論文にも活かされた。

今回の活動を通じて、多くの人々の目に止まる店舗装飾のデザイン、特にロゴの作成におけるわかりやすい抽象化の考え方について、協力企業とコミュニケーションする際の作法・方法、また、短時間で重要なメッセージを伝えるための口頭でのコミュニケーションの方法について学ぶことができた。そして、拡大的には市民の地元の農産物や加工品に対する声を直接聞くことができ、深い問題意識を持って卒業論文に取り組むことができたのではないだろうか。



指導教員および関係者の紹介

指導教員: 後藤 こず恵(監督)
 参加学生: 森岡 優生、岡部 晏奈
 (食材調達、当日配布・PR)
 賛助学生: 福岡 夏季、内藤 あいり
 (店舗デザイン、当日配布・PR)
 協力企業: (株)神戸酒心館(福寿提供)
 ハートフードクリエイツ(株)(製造)
 協力自治体: 神戸市経済観光局農政部農水産課
 (出店調整、設営、昼食提供)

