

愛知の味を求めて

愛知学泉大学家政学部家政学専攻 久保翔太、西郷由貴

愛知学泉大と株式会社ココストアとの産学連携プロジェクトで、愛知県の郷土料理を用いた「ふるさと弁当」の開発を学生が目指し、愛知県の郷土料理と食材について、栄養士として働いていた愛知学泉短大卒業生から助言をいただきながら聴き取り調査を行った。その調査から、尾張地方、三河地方、愛知県全域、それぞれをイメージする弁当の試作品を作り、ココストアへ提案し、商品化に向けて活動している。

愛知学泉大と株式会社ココストアとの産学連携プロジェクトは、今年度で二年目になります。昨年度は、コンセプトに若いOLの人たちをターゲットにした「ヘルシー弁当」を家政学部家政学専攻の学生が開発いたしました。そのヘルシー弁当は「プチッと美彩弁当」と「幸せ Happy Box」というかわいらしいネーミングで、OLの人たちにとっても喜んでもらえるようなお弁当が完成いたしました。しかし、意外にもOLの人たちだけでなく、サラリーマンの男性にも購入して頂けました。揚げ物を少なくしたことが原因だと思われます。

昨年度は初めての取り組みで、先輩方も苦労されていたようでしたが、たくさんの努力のおかげで売上は上々、成功をおさめることが出来ました。

そして、今年度、二年目となるプロジェクトは、ココストアからの依頼で、愛知県の郷土料理を用いた「ふるさと弁当」の開発というコンセプトで4月から始まりました。愛知県の有名な料理といえば、味噌煮込みうどんやエビフライ、きしめんなどがありますが、それら以外からお弁当を作りたいと考えました。しかし、私たちチーム ABC (Aichigakusen Bentoh Cocostore) のメンバーは愛知県出身のメンバーが多いにもかかわらず“愛知の郷土料理とは何？”という疑問からお弁当作りは始まりました。そうです、私たちは愛知県地方の特産物も知らなかったのです。そこで、それぞれの出身地に分かれ、「尾張チーム」、「三河チーム」として、愛知県の郷土料理について調べることから始まりました。

まず、情報収集から始めました。図書館で資料を探したり、インターネットを利用して検索したり、大学で出来ることを試みました。しかし、入手した情報は、誰でも知っている誰でも手に入る情報で、もの足りません。そこで、郷土料理の情報を集めるために、愛知学泉大学と関係深い愛知学泉短大の卒業生の方々に集まっていただき、昔からあるそれぞれの地域の郷土料理、郷土の食材やその調理法について話をして頂きました。集まっていた卒業生の方々は、栄養士や管理栄養士として、病院、学校給食センターでご活躍されていた方々なので、そこでの体験や経験を活かした話をお聞きすることができました。

また、情報収集の活動と同時に、それぞれのチームでの話し合いの中で出てきた、地域の食材や郷土料理を目で見て、舌で味わうために、夏休みを利用して実際にその地域へ足を運んで見学もしました。

尾張チームは、愛西市の特産のレンコン畑、豊田市で有名な榊塚味噌、また知多半島を一周する形で常滑市の漁港、美浜町の魚市場と南知多町役場と半田市のミツカン酢工場に

出掛けました。愛西市では、色々なレンコン料理を食べたり、今ではなかなか口に出来ないはいえ寿司を戴きました。榊塚味噌では、豆味噌について、色々なお話を聞きました。知多半島一周では、昼食の時間が取れないほど、いろいろ話を聞くことが出来ました。

三河チームは新城市のこんたく長篠、設楽町のアグリステーションなぐら、と田原市の伊良湖岬へ行きました。こんたく長篠では隣接している JA グリーンセンターの見学、鳳来牛を食べさせていただきました。アグリステーションなぐらでは、そこの組合長さんからその地域の昔と現在について話をしていただき、この地域で収穫されるえごまを利用したかりんとうやババロアを食べさせていただきました。また、伊良湖岬の栽培漁業センターでは、愛知県の魚介類についてお話を伺いました。

そして、集めた情報を活かし、それぞれの地域の試作弁当をつくりました。さらに、ココストアへ提案する前に、これまで、お世話になった卒業生の方々へ各チームが考えた試作品を発表し、試食していただきながらコンセプトや作り方について意見交換をいたしました。また、ここで、新たに愛知県を総合した弁当と言うことで、尾張チーム、三河チームとは別に愛知チームが誕生いたしました。

まず、尾張チームのコンセプトです。尾張チームは、若者があまり知らないような、郷土料理や尾張の特産品を入れて、ご年配の方には懐かしいと思っていただけるような「ふるさと料理」の弁当を作りました。また、お花見などのイベントにも使えるように彩りを考え、食べておいしいだけでなく、見ても楽しめることのできるお弁当にも仕上がっています。

次に三河チームのコンセプトです。三河チームは、地域の特産品である地産地消の食材を使って、その食材を生かした今までにない料理を作り上げ、郷土を感じてもらえるお弁当を目指しました。その結果。満足の出来るものが出来ました。

最後に愛知チームのコンセプトです。愛知チームは、地産地消をメインに考え、ほかのチームとは違う観点で調味料から考えるメニュー作りになりました。それは、尾張を代表とする「酢」、三河を代表とする「味噌」を使ったメニューを考え、食材も愛知県ならではのものを多く使った弁当にしました。日頃から「酢」「味噌」というのは、どの年代の方でも男女関係なく親しんでいるものなので、“この年代”、“この年齢層”というふうに、的を絞るという事はあえて考えず、この2種類の新しい調理法としてこのお弁当を作っているの、幅広い年齢層にも当てはまるお弁当だと思います。また、このお弁当で愛知県の食・郷土食に関する授業が出来るような内容も取り込み、食育としての弁当にもなって欲しいという気持ちも込めています。ココストアにもいい評価をいただくことができました。

さらに、当初は、ふるさと弁当の開発だけが目的でしたが、経済産業省の「平成19年度産学連携による社会人基礎力の育成・評価事業」に採択され、どのように社会人基礎力を育成・評価していくかについても、色々とお話を頂き、非常に良い経験が出来ました。

今後、ココストアと商品化に向けて、打ち合わせ・色々なやり取りを持ち、3月上旬の発売に向けて、たくさんのハードルが待っていると思います。しかし、自分たちのお弁当が店頭に並び・お客様が手にとって購入して、喜んでもらえるまで、頑張りたいと思います！

ここで、メニューについて詳しくお伝えしたいのですが、発売まで、3ヶ月以上あり、独創的なメニューで、企業秘密の部分も非常に多いため、残念ですがご紹介できません。3月発売になる予定ですので、是非、手にとって、購入して頂き、ご賞味ください。お願い致します。



尾張試作弁当



三河試作弁当



愛知試作弁当