

はちおうじ生姜力

～八王子ショウガでHOTなスイーツを～

団体名 創価女子短期大学
代表者名 坂口 望

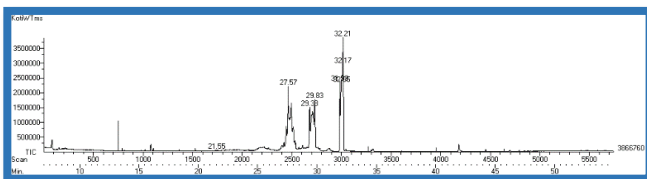
① 事業内容

江戸東京野菜のひとつである八王子ショウガを使った商品企画。八王子ショウガ農家、洋菓子店パティスリー・メゾンと提携し、八王子ショウガの古根を使用して、スイーツを開発した。

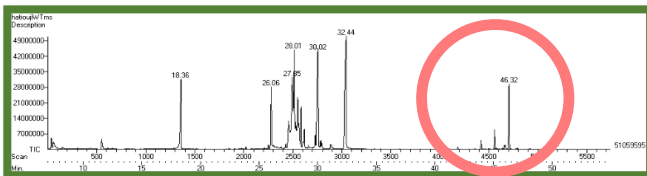
② 実施報告

(1)成分分析

他県産の生姜との差別化を図るために創価大学理工学部新津先生に高知県産生姜と八王子ショウガの成分分析を行っていただき、比較したところ、八王子ショウガは糖類の種類が多く、**甘み成分が豊富**であることがわかり、スイーツにしやすい生姜であるということがわかった。



グラフ1 高知産生姜



グラフ2 八王子ショウガ

(2)試作

クッキー、ドーナツ、チーズケーキの試作を行った。

次の表は各試作品の特徴をまとめたものである。

	クッキー	ドーナツ	チーズケーキ
風味	強く感じた	ほんのり感じた	ほんのり感じた
香り	感じた	揚げることでなくなった	あまり感じなかった
感想	風味を生かすことができ、相性が良かった	時間が経つと食感が損なわれた	チーズが風味を消してしまった

企画の幅を広げるためにジンジャーシロップ、ジンジャーエールの試作も行った。ジンジャーシロップは八王子ショウガと砂糖の二種類の材料で作ることができ、ヨーグルトなどによく合うなど活用方法が多かった。ジンジャーエールはジンジャーシロップを炭酸水で割って、試作した。分量が難しく、八王子ショウガの辛味が強くなってしまった。本学食堂の厨房をはじめとし、計30時間の試作を行ったが失敗も多く、時間もかかるため、自分たちだけでの製造は難しいと実感した。しかし、試行錯誤を重ねることで、八王子ショウガとスイーツの組み合わせに手ごたえを感じた。そのため、保存期間が長く、八王子ショウガの香りや、風味を生かすことができたクッキーを開発することに決定した。



写真2 試作の様子



写真1 試作品(左からクッキー、ドーナツ、チーズケーキ)

(3)提携先決定

滝山地域の活性化のために活動されている滝山未来塾からご紹介をいただいた洋菓子店パティスリー・メゾンと提携が決定した。10回以上の訪問を経て、ジンジャークッキー、ジンジャースノーボールクッキーの二種類の商品を完成させた。



写真3 パティスリー・メゾン

(4)販売

① 大学祭(白鳥祭)



写真4 砂糖煮 写真5 商品製造の様子

10月に行われた大学祭に向けて、パティスリー・メゾンの田中様から教えていただき、4kgの八王子ショウガを3日間かけて砂糖煮に加工し

た。パティスリー・メゾンの
 お店に伺い、製造のお手伝い
 をし、大学祭当日はクッキー、
 スノーボールクッキー各 **200**
個計 400 個を用意し、完売
 することができた。販売の際に
 配布したアンケートでは「八王子ショウガの風
 味を感じられた」と回答した方が約 90%とご好
 評をいただくことができた。



写真6 大学祭の様子

② 道の駅八王子滝山で販売

より多くの方に商品を知
 ってもらうため、道の駅八
 王子滝山でもモニター販売
 として各 **20 個計 40 個を販**
売し、3 時間で完売するこ
 とができた。実際にその場
 で食べてくださった方から、「美味しい」という
 感想をいただくことができた。これらの販売を
 通していただいた意見や感想を元に更なる商
 品の改善を目指した。



写真7 道の駅での販売の様子

スノーボールクッキーは砂糖の甘さが強く、
 「八王子ショウガを感じにくい」という意見に
 より八王子ショウガの量を増やした。クッキー
 は「少し硬い」という意見が多くあったため、
 材料の分量を工夫し、より柔らかく食べやすい
 ものに改善し、お子様やお年寄りの方でも食べ
 やすいパウンドケーキを考案
 し試作したが、パティスリー・
 メゾンより「型崩れしにくい
 マドレーヌはどうか」という
 提案をいただき、マドレーヌ
 を新たに開発した。



写真8 完成品

③ 八王子いちよう祭り



写真9 いちよう祭りでの様子

11月の八
 王子いちよ
 う祭りでは、
 改善を重ね
 完成させた

3種類のスイ

ーツを **2 日間で各 80 個計 240 個を販売し、完**
売することができた。

また、販売戦略としてクッキー2個、スノーボ
 ールクッキー1個、マドレーヌ1個をセット商
 品にして各 10 セットずつ販売し、ご好評をい
 ただくことができた。

(5)ポスター、パッケージ

大学祭に向けて商品のPRとしてポスター、
 及びパッケージデザインを考案し改善を重ね、
 完成させた。ポスターは自分たちの伝えたいこ
 とが一目でわかるように、配色には暖かい色を

使い、八王子ショウガのイメージを引き出させ
 るようなデザインにした。また、スイーツの部分
 をハートにすることで食べる
 ことで心も温まるような
 イメージを表した。いちよ
 う祭りでポスターを縮小
 し印刷したチラシも商品
 と共に配布した。



写真10 完成したポスター

パッケージデザインは1
 年次の入門ゼミ生と共に
 考案した八王子ショウガの
 キャラクター「ショウガの
 はっちゃん」を用いて作成
 した。このキャラクターは
 八王子ショウガの特徴で
 ある葉の部分ショウガ
 のはっちゃんが持っているように見せた。この
 キャラクターは販売時に「かわいい」とのご好
 評の声を多くいただいた。シール台紙にもこだ
 わり、光沢のある素材に変更するなど、高級感
 を出すように工夫した。



写真11 パッケージデザイン

③ 事業を実施した感想

私達は企画を通して八王子ショウガスイ
 ーツで八王子ショウガの認知度を高め、地域活
 性化を目指し活動してきた。5月からこの企画
 に取り組み、沢山の方々にご協力をいただいてこ
 こまで作り上げる事ができた。フィールドワ
 ークを重ね、自分達が持ち得ない知識や現状を学
 びながら、女子学生の視点で八王子ショウガス
 イーツを企画し、八王子の活性化に向けて活動
 してきた。半年間という短い期間ではあるが、
 洋菓子店パティスリー・メゾンと共同開発して
 完成した八王子ショウガスイーツに手ごたえ
 を感じている。

今後は八王子の農産物を使ったお土産品と
 して、定着する商品にしていきたい。以下、ご
 協力いただいた方々に心から感謝申し上げたい。

パティスリー・メゾン 田中様/大学コンソ
 シアム八王子 学生企画事業補助金/滝山未
 来塾 大澤様、高倉様/JA 八王子桑原様/八
 王子ショウガ農家 中西様、村内様/道の駅八
 王子滝山 田中様/創価大学理工学部 新津
 先生/短大プリンセス食堂 松原様/創学サ
 ービス大田様/GINGER FACTORY 古谷様
 /藍の会 大島様