

YPU SWEETS PROJECT

・ 構成員

代表者	： 廣津奈緒子（ 栄 養学科 4年 ）	
会計	： 中原里紗（ 栄 養学科 4年 ）	塚本さと子（ 栄 養学科 3年 ）
指導教員	： 佐々木亜希（ 栄 養学科 ）	野尻はるか（ 栄 養学科 3年 ）
	山崎あかね（ 栄 養学科 ）	田中裕美子（ 栄 養学科 2年 ）
メンバー	： 成瀬瑞穂（ 栄 養学科 4年 ）	林紗弓（ 栄 養学科 2年 ）
	角彩乃（ 栄 養学科 3年 ）	松浦瞳（ 栄 養学科 2年 ）

・ プロジェクトの目的

山口県立大学では、オリジナルお菓子である YPU クッキーが販売されている。この商品は山口県産のはなっこりやごぼう、たけのこ、夏みかんをふんだんに取り入れ、かつクッキー生地には山口県産の小麦であるニシノカオリを使用することで、山口県立大学の「大学力」をアピールしていくとともに、山口県の農産品の消費拡大の一助となることを期待されて作成された。

現在、YPU クッキーは主に、実習先への手土産として利用されており、実習先の先生方から高い評価をいただいている。しかし、県内の実習先は毎回同じ施設へ依頼することも多く、毎回手土産が同じものになっているのが現状である。そこで、手土産のバリエーションを増やすために、YPU クッキーに並ぶ新たなお菓子を開発しようと試み、今回のプロジェクトを立ち上げた。

エコアクションや地産地消などをコンセプトに、学内パッケージデザインコンテストの開催や、地元製菓店との連携、大学や学生、地域の方々とのつながりを大切にしたい。

・ 活動内容

1. 市場調査

YPU クッキーは実習先への手土産として利用されているため、各学部の実習担当の先生方を対象に、新しいお菓子への意見、要望に関するアンケートを行った。

＊結果＊

- ・ 箱がコンパクトなもの
- ・ 移動の際に片寄らないもの
- ・ 日持ちするもの など

この結果から、長距離の移動にも適応できる商品が求められているという事が分かった。

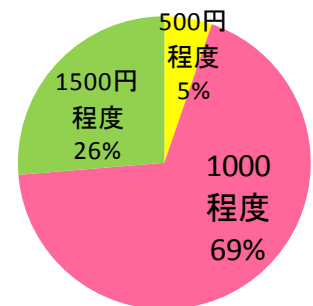
また、お菓子を受け取る側の意見として、栄養学科同窓会(桜栄会)を利用して、栄養学科卒業生を対象としたアンケートも実施した。

＊結果＊

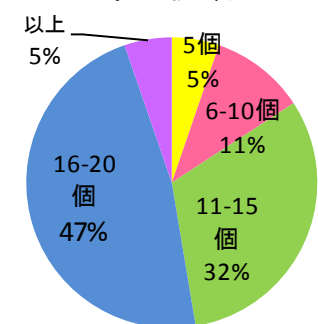
- ・ 数が多いもの
- ・ 日持ちのするもの
- ・ 忙しい合間にも食べやすいひとくちサイズのもの
- ・ 山口県産の食材(小野茶、夏みかん、ニシノカオリなど)を使用してほしい など

これらのアンケート結果をもとに、新商品の開発に取り組んだ。

希望価格



希望個数



2. 試作・ジェネレへの訪問

アンケート結果をもとに話し合いを重ね、マカロン、どら焼き、パウンドケーキの3種類の試作を行うことにした。それぞれのお菓子についてのレシピを調べたり、どのような味や特徴を持たせるかなどを考えたりしながらの試作は、考えていた以上に大変な作業であった。その結果、プロジェクトメンバーだけでの試作では、より良い商品にするための技術や知識が不足していることが分かり、試作の段階から、今回販売協力していただくことになった製菓店「ジェネレ」の渡邊さんに協力していただくこととなった。

ジェネレへの訪問では、私たちが試作したお菓子についての感想や意見をいただくことができた。プロの方の意見を聞く機会がなかった私たちにとって、材料の配合割合や保存性を高めるための工夫など、実際に商品として発売することを考えた製法や工夫を知ることができ、とても学びの多い、良い経験となった。

その後、試作や試食を重ね、試作した3種類の中から、オリジナル商品への考えを固めていった。



3. 商品の決定

試作や製菓店との協議の結果、新オリジナルお菓子を『YPU パウンドケーキ』とした。

味は、プレーン、小野茶、夏みかん、きなこの4種類とし、1種類3個ずつ（計12個入り）を1箱として完成させた。値段は1箱1000円、賞味期限は3週間、人工的な保存料や着色料などは使用していない。使用した山口県産食材は、ニシノカオリ（小麦粉）、米粉、小野茶（粉茶）、夏みかん、きなこであった。



○商品コンセプト

・プレーン-Plain-

生地に山口県産の米粉とニシノカオリ（小麦粉）を使用しました。資材本来の味をご賞味ください。

・小野茶-Ono tea-

山口県の特産品である小野茶を使用しました。粉茶を使用し小野茶の香りが楽しめます。

・夏みかん-Chinese citron-

山口県の特産品である夏みかんのピールを使用しました。さわやかな甘みを感じてください。

・きなこ-Soybean flour-

山口県産の大豆から作られたきなこを使用しました。口の中できなこの香ばしい風味が広がります。

4. パッケージデザインコンテスト

商品決定後、パッケージデザインコンテストを実施した。全学を対象に、パッケージに貼るシールのデザインを募集した。市場調査の際にあげられた本学のイメージや、商品に込めた思いである「山口県」「地域密着」「エコ」「地産地消」などのキーワードをもとにしたデザインであることを条件に、掲示や配布などで呼びかけた。

その結果、20件の応募があった。江里健輔学長、学生支援部長人見英里先生、文化創造学科小橋圭介先生、プロジェクトメンバーおよび担当教員による厳正な審査を実施した。

審査の結果、文化創造学科3年の原田実穂さんの作品が優秀賞に決定した。

○原田さんによるデザインコンセプト

「大学のマークの形からイメージしました。花びらのような部分はパウンドケーキの4つの素材（緑：小野茶 茶色：プレーン オレンジ：夏みかん 黄色：きなこ）を表しています。中のピンクの円と波線のような部分は、地域で作られたものが、生産者から消費者へ受け渡されている様子を表しています。」

シンプルだが、一つ一つの色にも思いが込められており、商品にぴったりなデザインであった。この作品の他にも、山口県の方言に着目した作品や、インパクトのある作品など、選定するのが困るほどユーモア溢れる作品が多く集まった。

原田さんには、商品をよりおいしく食べていただくために同封する商品説明の紙のデザインも担当していただいた。



5. 試食会

1月7日、食堂にて試食会を開催した。事前に行った呼びかけや、ポスターの掲示により多くの人に YPU パウンドケーキを試食していただくことができた。試食会開始時間よりも前から、会場には列ができ、用意していた160食分は開始30分でなくなった。また、試食会には学生や先生方だけでなく、食堂の調理員の方、清掃業者の方、外部の方の参加も目立った。学内だけでなく、学外にも YPU パウンドケーキの存在を知っていただく良い機会となった。



試食会では同時に、パネルを用いて「YPU パウンドケーキをお土産としてもらって嬉しいですか」というアンケートも実施した。YPU パウンドケーキをもらって「嬉しい」「どちらともいえない」「嬉しくない」の3択とし、該当するところにシールを貼ってもらった。最終結果としては、「嬉しい」が圧倒的多数という結果となった。アンケート結果や試食会の結果から、YPU パウンドケーキの期待の高さを伺うことができた。



・成果及び感想

今回の活動を通して、一つのものを商品として完成させるためには、膨大な時間と労力が必要であることを実感した。YPU クッキーや一般に売られている商品全てはこのような試行錯誤が積み重ねられたものであり、これまでの商品開発という事に対してのイメージを変える活動となった。また、商品を開発する中での課題を、メンバー同士で協力して解決していくことで、大きな達成感を得ることもできた。

デザインコンテストでは、他学科からの応募も多くあり、学年間だけでなく、学科間の交流を持つことができ、新たな仲間を作ることができた。各学科の専門性を活かすことで、より山口県立大学らしいパウンドケーキを完成させることができた。

今回の活動で学んだ、物事に取り組む姿勢や考え方などを今後の学生生活や仕事に活かしたいと考える。

アンケートにご協力くださいました先生方、パッケージデザインコンテストにご協力くださいました江里健輔学長、学生支援部長人見英里先生、文化創造学科小橋圭介先生、お菓子のレシピへのご指導・ご協力くださいましたジェネレの渡邊陽介さん、ご支援くださいました学生支援部の皆様、ありがとうございました。

・指導教員のコメント

4年生が中心となり、メンバー各々がこれまでに学んできた知識や経験を活かしながら、調査、協議、試作を重ね、山口県立大学らしいお菓子を完成させることができたと思います。

商品開発という貴重な経験や、その中での様々な専門性を持つ人との関わりが、みなさんの今後活かされることを願っています。

・収支報告

配分額	194,000 円	
支出内訳	市場調査費	7,069 円
	試作材料費	88,274 円
	文房具代	53,482 円
	謝礼金	13,000 円
		円
支出合計	161,825 円	
残金	32,175 円	