連携協定の成果着々

世田谷区

「大蔵大根」のアイスを開発

国際食料情報学部 食料環境経済学科 教授 大浦 裕二

伝統野菜 子どもらの身近に

世田谷の地場野菜かつ江戸東京野菜にも登録されている「大蔵大根」を利用した『だいこんあいす』は、東京農大と世田谷区の連携プロジェクトから誕生した。包括連携協定を結ぶ世田谷区から東京農大が事業委託を受け、食品加工技術センターで加工製造、消費行動研究室で商品コンセプトやデザインなどの商品企画を行い、本年度の冬以降、JA東京中央の直売所で販売される予定となっている。

この連携プロジェクトは、平成31年3月に世田谷区で策定した「世田谷区農業振興計画」に基づく新たな農業ビジネスの展開に向け、世田谷産農産物を活用した加工品を開発・製造・販売することを狙いとしている。世田谷区からは、世田谷区の伝統野菜である「大蔵大根」を使用した加工品の開発に加えて、子どもをターゲットに含むようなデザイン性・ブランディングとの要望を受けて、令和2年10月から商品開発に着手した。

昭和40年代、世田谷区のいたるところで「大蔵大根」は生産されていたが、昭和50年代には病気に強く栽培しやすい青首ダイコンの普及に伴い、白首系の「大蔵大根」は次第に生産が縮小していった。このような中、平成9年に世田谷区内農家の方々が再び栽培を始め、地域住民へのPR、中でも子どもたちへのPRが求められていた。

そこで、消費行動研究室では、親子でダイコンアイスを食べることで世田谷農業を学び、食育に貢献することを期待し、「3時のおやつに親子で楽しく学ぶせたがや農業」をコンセプトに設定し、商品開発を行った。

まずダイコンの白い部分と牛乳を基本とした「みるく味」とミルク味にダイコンの葉を加えた「葉っぱみるく味」の2種類のアイスを開発した。親と子どもで一緒に2種類の味を食べ比べることで会話が生まれ、世田谷農業に興味・関心を持ってもらうきっかけとなることを狙いとした。また、ダイコンの葉も商品にすることで食品ロス削減も考慮している。

幾度もの試作を重ね、世田谷区内のレストラン・イタリア料理GITAのシェフ福田耕二氏にもコメントいただきながら、ダイコンの味を伝えながらも、子どもが食べやすいような味わいを目指した。

次に、子どもがなじみやすいようなパッケージを提案した。「みんなのうた」「おかあさんといっしょ」などのアニメーションを作成するイラストレーターの西内としお氏と共同でパッケージを作成し、「大蔵大根」のキャラクター「大蔵だいこんくん」を考案した。

今回の連携プロジェクトに参画する機会を得て、商品開発に興味・関心のある学生を集め、短期間で商品化に結び付いた本プロジェクトは大変貴重な機会であったと感じている。食料環境経済学科では、農産物を用いた商品開発を目標に入学する学生が多い中で、本機会は学生にとって絶好の学びの場であったと感じている。

学生同士でのディスカッションはもちろんのこと、世田谷区の職員の皆さま、イラストレーターの西内氏、GITAの福田氏、食品加工技術センターの野口智弘教授、東京農大総合研究所の事務職員の皆さまとの関わりを経て多くのことを学んだと思う。この場を借りて感謝を申し上げたい。そして、この経験を生かして、学生には社会にインパクトを与える商品開発を行ってほしい。

学生たちの手で「だいこんあいす」が製造される

かわいいキャラクターのパッケージ㊤と白い「みるく味」緑の「葉っぱみるく味」㊦