

高経大生と商品開発

地産地消やロス減を図る

高崎経済大と菓子製造販売のセレンディップ（高崎市島野町）、JAたかさきの3者が共同で、オリジナルの Pasta とパイの開発に挑戦している。学生のアイデアを基に同JAが地域の生産者から食

店舗やイベントで提供

材を調達し、同店が試作品を作る。地産地消や食べられるのに廃棄されてしまう「食品ロス」の削減も見据え、使う素材に工夫を凝らしながら、高崎ブランドの発信に力を入れている。



提供するオリジナルの商品について話し合う学生＝7月下旬、高崎市北部公民館

プロジェクトは2月上旬に始まり、学生12人が参加。商品は今秋の完成予定で、Pastaはセレンディップ本店や10月に開かれる「JAグループ群馬収穫感謝祭」

での販売を計画している。経済学部2年の森真純さんは「群馬の魅力が聞かれて答えられない人もいる。商品開発を通じて、高崎に素晴らしいものがあることを

伝えたい」と意気込む。「キノコは好き嫌いが分かれそう」とどうすれば具材の香りが立つか」。7月下旬、学生が同市の北部公民館に集まり、提供するメニューを決める会議を開い

た。事前のプレゼンテーションで絞られた計6点から各1点を選抜。セレンディップのシェフ、北村竜佑さんや同JA特販直売課の西島武課長らも出席、プロの目線から調理の効率や冷蔵の必要性、廃棄食材の調達先などをアドバイスした。

提供するPastaは、地元の小麦「きぬの波」で作った「高崎生Pasta」を使い、地元のマイタケや規格外のホウレンソウに加え、ハムめんたいこなど若者が好む具材を彩り豊かに盛り付け

る。パイは秋に旬を迎えるクリやブルーベリーを使い、高級感を味わえるような菓子に仕上げる。参加者は今後、試作品の試食を重ね、商品を改良する。北村さんは「商品開発を経験する実践的な学びの楽しさを知ってもらい、地域の食材や生産者に目を向ける機会にしてほしい」、西島課長は「高崎産の食材を活用することで、SDGsの達成にも寄与できる」といって話している。