

平成 28年 4月 20日

愛媛大学長殿

プロジェクト代表者 氏名	工学部	環境建設工学科
	清水美朗	
指導教員氏名	所属	SUIJI 推進室
	島上 宗子	

プロジェクト名：インドネシア産カカオと愛媛の食材を生かしたグローバル・チョコレート開発  
—大学・地域・企業との連携による実践と地域貢献—

## 調査・研究の概要：

## 1. 問題意識

私たちは平成26年度、SUIJI 国内・海外サービスマーケティングプログラム（以下 SLP）に参加した。これは、インドネシアと四国の農山漁村地域で約20日間かけて行う実習形式の授業である。SUIJI 推進室の島上宗子先生とともに地域を歩き、地域の方々に話を伺うことで多くの学びを得ることができた。そこで出会った地域の方々が、「当たり前」だと思っている魅力的な食材を、「当たり前」という捉え方で終わらせてしまうのはもったいないと考えた。そこで私たちは、魅力ある地域の食材をもっと多くの人に知ってもらうために、食材を加工品にして販売しようと考えた。

## 2. 目的

Dari K の吉野氏と連携し、「スラウェシ産のカカオ」と「愛媛の食材」という、両地域の特性を生かした食材を組み合わせ、グローバル・コラボ商品の開発を目指した。その過程で商品開発に必要なノウハウを学び、自分たちの進路に生かしたいと考えた。そして、商品を通してインドネシアと日本をつなぎ、両地域に成果を還元することを目的とした。また、このプロジェクトを、単なる地域産品の商品化にとどめることなく、日本とインドネシアの両国の地域をつなぎ、地域づくりにつなげることも目的とした。

## 3. 方法

吉野氏に協力していただくことで、商品化・販売の実現可能性を高めることができた。また、地域の農林漁業者の方々にも協力していただき、異なる専門を持つメンバーの得意分野を生かして、商品を開発した。実際に行った商品化のプロセスから、地域の食材を生かした商品開発を行う上で必要なノウハウを学び、将来的に他地域においても自ら実行できる力を身に付けることを狙いとしました。

## 研究成果：（800字～900字程度）

2015年4月に研究チームが発足し、愛媛県の特産品とは何かについて、メンバーで意見を出し合った。話し合いをするだけでなく、そこで挙げた食材を実際に集め、試食会を行うことで、メンバー同士で食材のイメージを共有した。

5月に Dari K の吉野氏をお招きし、ご協力を仰ぎながら行ったワークショップでは、私たちが開発していく商品をグラノーラにすることに決定した。グラノーラを開発するために、まずは、100%愛媛県産の商品を開発することを優先した。「100%愛媛県産」という強みを一層強調するため、グラノーラを構成する1粒1粒の、目に見える具はもちろん、その調理の過程で使用する調味料も愛媛県産でそろえた。また吉野氏から、商品開発に関するノウハウとして、その事業と商品のコンセプトを明確にすることが重要だということをご教授いただいた。そこで、私たちの商品開発の事業名を「いよぐらし [Iyogurashi] ～伊予の生業から生まれたグラノーラを暮らしの中に～」とし、地域の深いところ (Deep) に沈んで当たり前になった魅力 (いよ) を掘り出し、発信するという意味を込めて、私たちの事業コンセプトを「ディープな いよ」と定めた。そして同時に、この商品の名前を「いよグラ [iyogra] ～伊予のやさしいグラノーラ～」とし、(1) 私たちが自信を持って提供できる、やさしいおいしさの愛媛県産グラノーラ (2) 女性が大切な人に贈りたくなるおしゃれでリッチなグラノーラ (3) ストーリーがずっと詰まったグローバル・グラノーラ の3つを商品コンセプトに定めた。

7月11日には再び吉野氏をお招きし、試作中のいよグラのテイस्टィングやパッケージの相談、販売についての確認などを行った。ここで話し合ったことを踏まえて試作を続け、完成させたいよグラは、Dari

Kの商品「カカオニブチョコ」と「カシューナッツ」と混ぜ合わされ、9月に行われた新宿高島屋の催事で、消費者の前に初登場した。その後、Dari Kの販売ルートの1つであるフェリシモという通信販売業者でも、商品の一部として4月から使用していただいた。

今後の課題：（400字程度）

今回、当初予定していたよりもかなり速いスピードで、商品を開発し販売まで行ったため、それぞれの食材、生産者の方のストーリーに関して地域の深いところ（Deep）に沈んで当たり前になった魅力を掘り出し、発信した成果を、地域の方々に還元する作業を、満足に行うことができなかった。また、生産者の方と共に良いものを作っていく時間を設けることができなかった。メンバーは皆、地域に関わる活動を経験しているが、今回吉野氏の設定した期日までに生産をしようとするあまり、地域の方々の目に見えやすい形で、自分たちの成果を残すことの大切さを見失うことがあった。今後、活動を展開していくときに気をつけなければならない点である。

最後に、吉野氏の、客観的に仮説を立てる・本当に良いものを追求する・地域の人と共に行動を起こす、といったことは、私たちが商品開発を実践して、非常に大切だが、難しいことだとわかった。それらは吉野氏自身の強い想いの上に成り立っているものであろう。様々な地域において活動を行う、私たちSUIJI-SLPの学生にとっても忘れることの出来ない教訓となった。商品開発のプロジェクトを通じて得た多くの学びを、これから先私たちの人生で、活かしていきたい。また、それらの学びを自分たちだけで終わらさず、持続的なものにするために、今後のSUIJI-SLPで地域と関わっていく後輩たちにも、継承していきたい。

指導教員からのコメント

本プロジェクトは、四国およびインドネシアの農山漁村をフィールドとして開講している国内・海外SLPに参加した学生たちの「お世話になった実習地域に恩返しをしたい、地域の貢献するための力を身に付けたい」との想いを原動力に展開してきた。インドネシア産カカオからチョコレートを生産・販売しているDari K株式会社の吉野慶一氏の協力・指導の下、学生たちは、愛媛県産の食材とインドネシア産のカカオと組み合わせ、グローバルなコラボ商品の開発に取り組んだ。

開発に取り組むこととなったグラノーラは、使用する食材数が多く、バリエーションの高い商品を開発できる可能性がある。しかしその一方で、原材料の吟味や生産者との交渉、仕入れと在庫管理、さらに学生たちが目標においていた生産者の思いやストーリーを伝えるという点で、おそらくプロジェクト開始当初に予想していたよりも多くの時間とエネルギー、メンバー間の情報共有と協力・連携を学生たちは必要としたことだろう。授業やサークル活動、アルバイトの合間でぬって生産者や加工業者を訪問し、連日のようにミーティングと試作を重ね、最後まであきらめず、最終的にはDari Kへの納品を果たしたメンバーの努力と成果をまず高く評価したい。

プロジェクトにご協力いただいたDari Kの吉野慶一氏は、「カカオから世界を変える」を企業理念とし、インドネシア・スラウェシ島の農家とともに良質のカカオを生産する体制を作るとともに、農家から高値で直接輸入したカカオでチョコレートを生産・販売している社会起業家である。吉野氏はプロジェクトの立ち上げ当初から、学生たちの思いと問題意識を理解し、「若者を育成する」という視点で学生に貴重な機会を提供し、具体的な課題を提示しながらご指導くださった。「いよグラ」の開発のみならず、Dari Kの吉野氏のビジョンや視点到に触れ、多面的な事業展開を知れたことは、学生にとって大きな刺激となったことだろう。

プロジェクト期間の後半は、持続的な製造・販売体制をどう確立するか、という議論が続けられた。プロジェクト期間内にその体制づくりは叶わず、議論の末、メンバーは「いよグラ」の製造をプロジェクトEの期間をもって終了することを決めた。商品開発を通じて「お世話になった実習地域に恩返しをしたい」という目標は直接的には達成できない結果となった。しかし、「いよグラ」開発のプロセスでメンバーが得た実践経験は、メンバー一人一人が、今後、商品開発や地域に貢献するプロジェクトを企画実施する上で、貴重な財産となる。この経験は報告書の執筆をもってしても、まだすべて言語化されているとはいえない。プロジェクトの指導教員として引き続き、メンバー一人一人がプロジェクトを通じて得た経験を振り返り、言語化し、学びへと変えていくプロセスに関わっていきたい。