 農山漁村マネジメントコース

地域と学生の協働による商品開発の実践
— 愛媛県西予市横林地区にて —

竹島班

3回生 奥山琴未 高田琴奈
田邊幹汰 山内彩羽
2回生 赤木心音 小原菜々
川田羽音



目次

1. 竹島班について

2. 活動内容

(1)商品開発

- 企画構想
- 試作・検討 商品化準備
- 改良経過
- 開発段階で苦労したこと

(2)その他活動

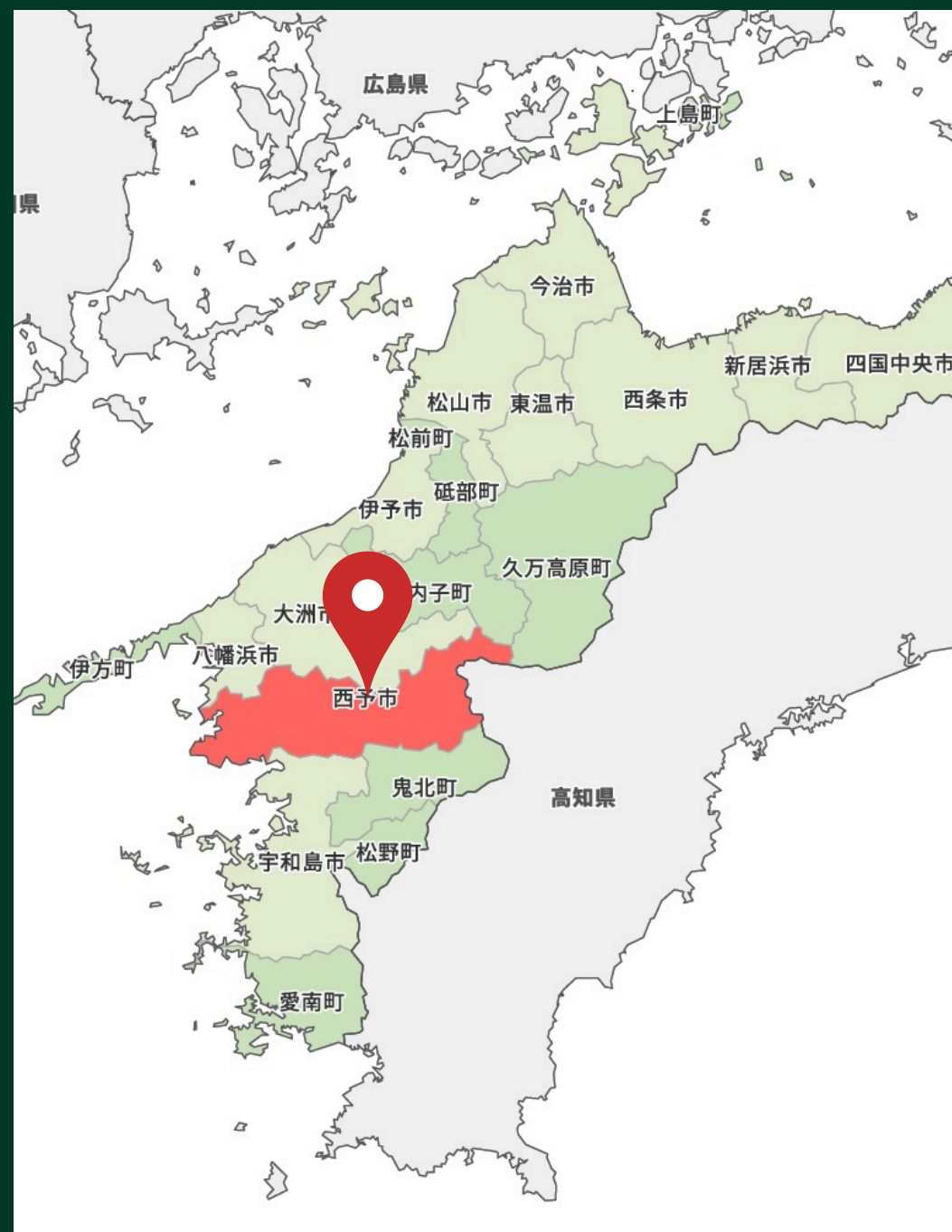
3. まとめ

1.竹島班 について

メンバー構成：3回生 女子3人男子1人
2回生 女子3人

特徴：南予中心の実習

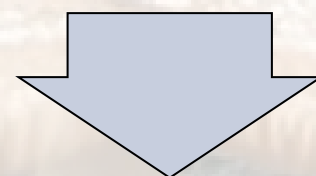
- ・ 個人活動ではなく、班単位による地域活動
- ・ 実践演習および地域行事への参加・見学を通じた学習



2.活動内容 (1) 商品開発

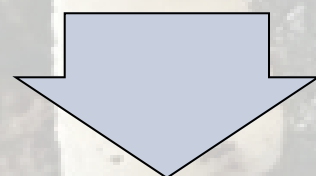
企画・構想

- ・ 農村RMOの活動として横林地区と愛媛大学が2024年度から協働
- ・ 2025年度から地域資源の活用として、原木椎茸を使用した商品開発に取り組み、具体的には椎茸ドレッシング・椎茸炊き込みご飯に決定



試作・検討

- ・ 試作品の作成
- ・ 管理栄養士・マーケティングアドバイザーとの意見交換
- ・ 味・栄養・商品性の観点から改良を重ねる



商品化準備

- ・ 試作品の改良
- ・ 成分表示の作成(原材料や産地をまとめた資料作り)
- ・ OEM先決定後サンプル品製造委託

企画・構想

商品開発の背景

- 原木椎茸は横林地区における重要な産業である
 - 既存の椎茸パウダー・ソースを参考に商品構想を行った
 - 生椎茸よりも、安定供給が可能な乾燥椎茸に着目
- ➡ 地域で生産されている乾燥椎茸を活用し、地域資源を活かした商品開発を行う



試作・検討

管理栄養士 (スマイルエプロンさん)

- ・ ドレッシングの料理バリエーションの提案
- ・ 見栄え(盛り付け・色味)に関する助言
- ・ 栄養面からのアドバイス

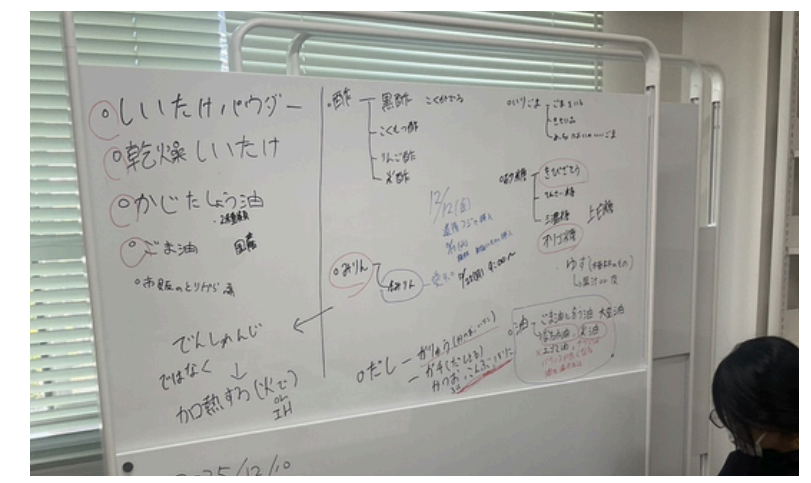
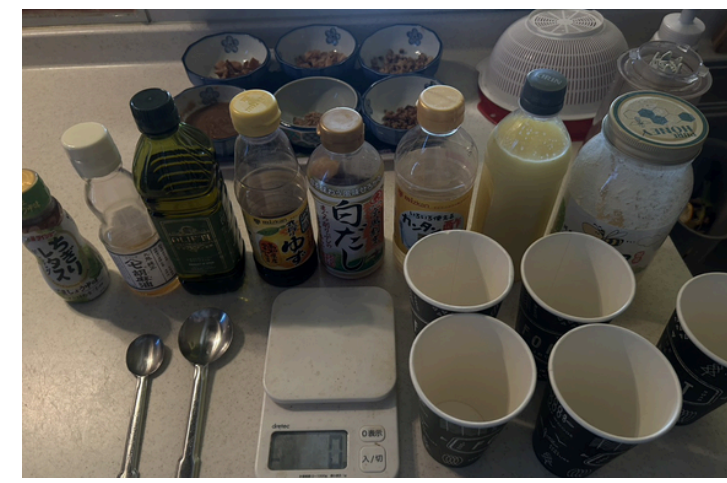
マーケティングアドバイザー (cuddleさん)

- ・ ターゲット層の設定
- ・ 市場調査に基づく販売戦略の整理



商品化準備

- ・ 改善点を洗い出した後、試作品の見直し
- ・ 内子町のミカタスイッチさんから紹介していただき、内子町の企業へ製造を依頼
- ・ 提出用の成分表示表の作成・提出



ドレッシング改良経過



- 椎茸のサイズと食感
- ドレッシングとしての相性
- 加工のしやすさ

- 調味料の調整
- 調味料と椎茸の相性
- 風味や色合い

- OEM先からもレシピの太鼓判をいただき、2月18日に製造予定



活動の様子



3.まとめ

今回の活動で、実際の商品開発の一連のプロセス
(企画・試作・専門家連携・成分表示作成・商品化準備)を経験した。
また、定期的な地域活動への参加を通じ、現場に根ざした学びを得た。



開発過程において地域生産者や地域住民との継続的な交流
専門家との意見交換や現場同行などを通し、
実践的な学びを得ることができた。



ご清聴

ありがとうございました。