

【SDGs×地産地消】神田外語大学と地元千葉の牧場による 商学連携企画「大学芋ジェラート」11月1日(火)より販売開始 千葉の食材を使用し、千葉で販売する「千産千消」による SDGs への取り組み

神田外語大学(千葉市美浜区／学長 宮内孝久)国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のゼミは、千葉県いすみ市にある高秀牧場(千葉県いすみ市／代表取締役 高橋憲二)と連携し、コラボ商品「大学芋ジェラート」を商品化しました。高秀牧場の牛乳と千葉県産のさつまいも「紅はるか」を使ったジェラートに、醤油ベースの甘ダレがかかった大学芋がトッピングされたスイーツになります。11月1日(火)～11月30日(水)にかけて、千葉中央駅にある高秀牧場直営店「牛かうばっか～高秀牧場のじゅらーと屋さん～」にて販売され、11月7日(月)～11月30日(水)にかけて高秀牧場内の店舗にて販売されます。テーマは「千産千消(地産地消)」。千葉県産の牛乳、さつまいも、醤油を使用しており、地産地消の推進を目指した取り組みになっています。

企画経緯・特色

神田外語大学外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡ゼミでは「研究演習」の一部として、企業とのコラボレーション企画をおこなっています。同ゼミの所属学生による、千葉の食材を使って「地産地消」を推進しながら誰もが楽しめるスイーツ商品を開発したいという想いのもと、同じ千葉県にあり、牛乳や乳製品の製法にこだわりのある高秀牧場に企画提案し、連携・実現に至りました。10月22日(土)・23日(日)に開催された本学の学園祭「第36回浜風祭」にて先行販売され、両日共に午前中で完売するほど好評を得ました。

商品化した「大学芋ジェラート」の材料として、牛乳だけでなく、大学芋に使用されるさつまいもと醤油も千葉県産です。2020年の年間生産量が鹿児島、茨城に次ぐ全国3位である千葉県産のさつまいもと国内生産の大部分を占める醤油を組み合わせることで「千産千消(地産地消)」を目指した活動になっています。地元で食物などを消費することで運搬によって発生するCO2削減に繋がるため、SDGsにおいて地産地消は環境面でも大きな意味をもっています。

さつまいもの「紅はるか」は千葉市の農業法人「株式会社つなぐファーム」で生産されたものを使用。醤油は香取市で創業から約170年続く醤油メーカー「ちば醤油株式会社」で製造されたものを使用しています。

企画概要

商品名:「大学芋ジェラート」

販売店:牛かうばっか～高秀牧場のじゅらーと屋さん～(千葉市中央区富士見 2-11-1 日土地千葉ビル 1階)
高秀牧場内(千葉県いすみ市須賀谷 1339-1)

価格:500円(税込)

開発期間:2022年度前期

販売期間:

2022年11月1日(火)～30日(水)／牛かうばっか～高秀牧場のじゅらーと屋さん～
2022年11月7日(月)～30日(水)／高秀牧場内店舗

特徴:

ジェラートには高秀牧場で大切に育てられた牛の搾りたての牛乳に加え、甘味の強い千葉県産のさつまいも「紅はるか」が使用されています。紅はるかは糖度の高さとしっとりとした食感が特徴的で、食べてみると強い甘さにもかかわらず後口はすっきりとした感じの上品な甘さを感じさせてくれます。また、学生が企業とやりとりをする中で、さまざまな調整をおこなっていく経験が本企画の大きな学びであり特徴となります。立場の異なる学生と企業の双方が納得のいく方向にもっていく難しさを経験しました。



高秀牧場担当者コメント(株式会社牛かう Vaca 代表取締役 馬上 温香 様)

神田外語大学とコラボをすることにした理由は、地域貢献として、千葉市の学生さんの活動にぜひ協力したかったからです。弊社では、「いただきますを次世代へ」という理念を掲げております。次世代を担う若い学生さんたちが、地域の食に興味をもち、自らの力で協力企業を探している、という行動力に感銘を受けました。

「千葉県つなぐファーム」のさつまいもをたっぷりにつかったジェラートに、ちば醤油を使用したみたらしソースをかけた大学芋風のジェラートです。食材が豊富な千葉県らしく、千産千消を意識しました。トッピングのさつまいもチップスで、さつまいもの濃縮された甘みも感じられ、食感も楽しく仕上げました。

ゼミ生コメント(代表者のみ)

<外国語学部 アジア言語学科中国語専攻 3年 小林 桃子さん>

多くの方が食べやすいジェラートを作りたいという想いから本企画を始めました。企画当初は数ある千葉県の特産品の何の食材を使い、どのようなフレーバーを開発するか非常に悩みましたが、調査を進める中で、千葉県の生産量がトップであるさつまいもを使用することを決めました。また、ジェラートに使用する牛乳を調査している中で、乳牛の飼育法の違いなどから、異なる味わいが生まれることを学びました。高秀牧場様は HTST 法(※1)で殺菌し、牛乳を製造しているため、本来の牛乳の旨味やコクを残した濃厚なジェラートを楽しめます。

本プロジェクトを通して、実際の商品開発から販売までの一連の流れを学べたことは、私達にとって素晴らしい経験になりました。高秀牧場様をはじめ、関わって下さった皆様の多大なるご協力のもと、ジェラートを開発できたことを感謝いたします。

<外国語学部 英米語学科 3年 伊藤 智美さん>

商品企画から高秀牧場様への訪問、そして販売に至るまで、全てが私にとって初めての経験で、企画当初は不安な気持ちしかありませんでした。また、商品開発を進める中で、企画した商品を実際に手に取っていただけるにはどうすべきか、コラボしていただける企業側のメリットなど、さまざまな視点で深く考える必要があり、試行錯誤の日々でした。しかし、不安だらけな日々でも、同じ開発チームのメンバーと力を合わせることで、前向きに取り組むことができました。マーケティングを学ぶ経験は初めてでしたが、お互い無知な状態だからこそ、型にとらわれずに自分達が本当に開発したい商品を考案することができたと思います。さまざまな想いを乗せた大学芋ジェラートが多くの方に届くことを願っています。

鶴岡ゼミについて

外国語学部国際コミュニケーション学科の鶴岡公幸教授のもと、マーケティングを実践的に学ぶことを目的としており、食品製造業・飲食業との共同プロジェクトを手がけてきました。現在 4 年生 8 名、3 年生 10 名が所属。過去にも地元千葉県にある食品企業と連携をして、いくつもの商品を企画・商品化して参りました。

<過去の事例>

・日本酒の蔵元「飯沼本家」とのコラボ:

https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/kuis_news/detail/0510_0000004259.html

・千葉県洋菓子協会とのコラボ:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/54154/>

・洋菓子店「スイーツミズノヤ」とのコラボ:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/171987/>

・ミニストップとのコラボ:<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/227939/>

※1 牛乳の殺菌方法のひとつ。HTST は High Temperature Short Time の略で、高温短時間殺菌とも言われる

高秀牧場について

創業は1983年。都会の喧騒とは違い、のどかな田園風景の中に高秀牧場があります。「BM小清水」という微生物を混ぜた独自の飼料を使用し、その牛の糞尿を堆肥・液肥として、米、食用菜の花、野菜等の栽培をする「循環型酪農」というスタイルでおこなっています。

高秀牧場が出荷している八千代牛乳は、日本で数少ないHTST(殺菌温度75℃、殺菌時間15秒)法で殺菌しており、本来の牛乳の旨味やコクを残した美味しい牛乳を生産者に届けています。牧場体験や近隣の農家の方々と協力したイベント等もおこなっています。牛の品評会にも積極的に参加し、数々の賞を受賞しています。2011年にチーズ工房、2016年にミルク工房がオープンし、チーズやジェラートの製造もおこなっています。<https://www.takahide-dairyfarm.com/info/>



▲高秀牧場(左)と千葉中央駅にある同牧場の直営店「牛かうばっか～高秀牧場のじゅらーと屋さん～」(右)

関連リンク

- ・株式会社つなぐファーム：<https://www.tsunagufarm.com/>
- ・株式会社ちば醤油：<http://www.chibashoyu.com/>

▼本件に関する報道関係の方の問い合わせ先

学校法人佐野学園(神田外語グループ) グループコミュニケーション部 担当:室井 優太郎

TEL:03-3258-5837(平日9:30~17:00) FAX:03-5298-4123 E-mail: media@kandagaigo.ac.jp

※本学から配信されるプレスリリースはSDGsに基づいた教育環境充実の一環として、UD(ユニバーサルデザイン)フォントで作成されています。<https://www.kandagaigo.ac.jp/kuis/news/52433/>