

媛ラボ事例共有資料

■事業名：中山栗特産品開発事業

■メンバー：小林（事業コーディネイト・ファシリテーター）・曾我部（テーブルファシリテーター）

■目的

・中山町の特産品である「中山栗」の増産体制強化と並行したブランディング、平成 32 年春のスマートインターの開設に伴う来訪者のを見越した産品開発。

■今期事業内容

- ・河原学園パティシエ科学生による「中山栗」を活用したレシピの作成
- ・地域事業者（菓子製造）とレシピ作成者（学生）とのディスカッションによる「新中山栗スイーツ」の開発。
- ・地域事業者の試作、及びモニター検証

■事業の経緯

- ・当初は、伊予市及び伊予商工会が河原学園に依頼する形の事業案を作成。
- ・河原学園より、「レシピはできるが事業コーディネイトはできない。」との理由で、小林に依頼。
- ・河原学園としても初となる「プロ事業者へのレシピ提供」というチャレンジ、
高齢化している地元事業者へ若者目線を導入することで化学反応が顕在化の実現に向けて、
産官学の連携ワークショップを開催。※全 8 回、現在は 6 回目へ向けた準備中。
- ・提供レシピが「愛媛スイーツグランプリ」を受賞するなど、地域事業者にもやりがいや手ごたえを
実感してもらえる外的要因にも恵まれ、当初の想定を裏切る前向きな取り組みに変化してきている。

■絡み方

- ・毎回のワークショップのファシリに小林が入り、曾我部はオブザーバーとして参加。
- ・元職の「えひめ OL 倶楽部もっく」での知見を活かした、「場」に応じた気づきや、コメント、
傾聴スキルなどにより、地域事業者の弱音や本音に対応し、参加事業者の意識の底上げに貢献。

■参考イメージ



左から時計回りに

- ・なかやまろん（栗の渋皮煮が丸ごと入った焼き菓子）
 - ・栗まるごとざくざくシュー（カスタード＆マロンクリーム）
 - ・中山栗スイーツ マロンプリン
 - ・抒情歌
- H30 年度愛媛スイーツグランプリ受賞
- ・ざくり（タルト生地＋スポンジ＋生＆マロンクリーム）