

かながわ 発 学生の要求 職人の力に

ご当地グルメ

日本女子大学の西生田キャンパス(川崎市多摩区西生田)の学生が、同区内の菓子店と共同開発した複数の「コラボ菓子」が、人気商品となっている。素材へのこだわりや気の利いたネーミングで、女子力を遺憾なく発揮している。同キャンパスの最寄り駅である小田急線・読売ランド前駅にほど近い同区西生田の菓子店「モンタナ」(鈴木貴司社長)。最も目立つ場所に飾られているのが、同大生とのコラボ菓子「米彦(マイ・プリンセス)」などとともに、2012年に商品化された。「かわさき宙と緑の科学館」(同区枅形)の改装オープンを記念し、多摩商店街連合会などが、同大と菓子店に開発を依頼した。大学側は、学生の地域交流組織「サクラボ」のメンバーを中心に、人間社会学部の久東光代准教授の授業の受講生も開発に加わった。

日本女子大のコラボ菓子

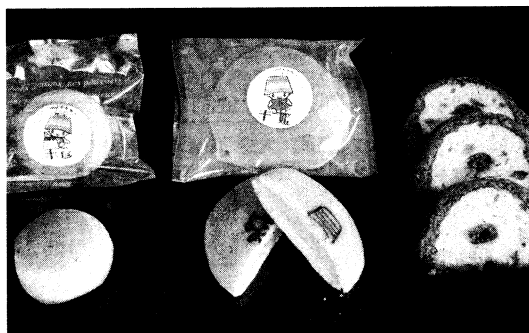
開発は、学生の提案や要望を受けて、菓子店が商品化する方式。学生からは「農業体験で交流がある農家の米粉を使う」「どら焼きの餡は、女の子好みの洋風の味に」などの要望が出された。とはいえ、米粉は冷めると硬くなり、小麦粉に比べて粘りがなく、膨らみにくい。試行錯誤の結果、モンタナでは、高級ゴマ油を使うことで軟らかさを出すことに成功。菓聖はしばは、寒天を入れることで、逆に小麦粉にはない「もっちりした食感」(田口社長)を得た。

開発は、学生の提案や要望を受けて、菓子店が商品化する方式。学生からは「農業体験で交流がある農家の米粉を使う」「どら焼きの餡は、女の子好みの洋風の味に」などの要望が出された。とはいえ、米粉は冷めると硬くなり、小麦粉に比べて粘りがなく、膨らみにくい。試行錯誤の結果、モンタナでは、高級ゴマ油を使うことで軟らかさを出すことに成功。菓聖はしばは、寒天を入れることで、逆に小麦粉にはない「もっちりした食感」(田口社長)を得た。

モンタナの鈴木社長は「女



「米彦」の名前を提案した田村英子さん(前列左)とシールのデザインを担当した田口詩織さん(同右)ら日本女子大の学生(川崎市多摩区の菓子店「モンタナ」で)



米彦と米姫、ミス・チェリー(左から)

若い女性意識した商品

子大生は(菓子作りの常識を超えた)とんでもない要求を出してくる。でも、それが我々職人のエネルギーになる」と、手応えを感じている。「米」と「マイ」をかけた同大と菓子店のコラボは、07年に始まった。第1号商品は同区栗谷の菓子店「コンデイトライなかがめ」(仲亀誠市社長)の「ミス・チェリー」で、今も店頭に並ぶ。ドイッ菓子「レリーユッケン」に、同大のシンボルの桜にちなんで2種類のチェリーをちりばめた。日本商工会議所などによる「第49回全国推奨観光土産品」に認定された。他にも季節限定販売ながら、菓子など10種を提案。「ひめのおにぎり」の開発・販売活動でも経済産業省の「社会人基礎力育成グランプリ関東地区予選大会」準優秀賞を獲得している。(長原敏夫)

米彦は、焼き菓子にもかかわらず、しっとりとした食感が心地よい。カラメルソースの苦みも特徴。米姫は、和菓子で使われる黄味餡にバターとバニラエッセンスを加えてカスタードの味を出している。ミス・チェリーは、アイモンドを豊富に使ったバター生地の中で、チェリーのみずみずしさがアクセントとなっている。いずれも、女子大生ら若い女性を意識した商品だ。

様、安全な運行に努める」社員105人については「開業から4年となる」