

「食」のプロジェクト

「株式会社伏見屋との連携事業」2016年度の活動報告

所員 葉 山 幹 恭
(地域創造学部講師)

1. はじめに（活動内容について）

本年度の北摂総合研究所所員の取り組みとして、茨木市に本社を置く株式会社伏見屋と連携し、平成28年度茨木市産学連携スタートアップ支援事業補助金への申請に向けた取り組みを行うこととなった。

株式会社伏見屋は1891年に創業された老舗企業であり、1967年より豆腐の製造、販売を行っている。商品は豆腐のほか、様々な豆腐および豆乳、おから等を利用した食品が用意され、店舗商品の充実が十分に図られていることが特徴的である。また、店舗だけではなく移動販売も2012年より行われており、商圏の拡大にも努力されている。



写真1 株式会社伏見屋本店（茨木市）

2. 株式会社伏見屋との連携内容

先述の補助金申請に向けて打ち合わせを重ね、幾つかの新規事業のアイデアを検討した結果、内容を「豆腐作りを通した食育および食品製造過程の体験事業」のプログラム化とした。大学及び大学生との共同で食育に寄与する有料の体験プログラムの開発を行うとともに、製造過程の材料で豆腐とは異なる加工によって生まれる商品の開発を産学共同で行い提供することで、加工による食材の変化とその豊かさについての知識を顧客である（茨木市及び北摂を中心とした）地域の人々に伝えることをテーマとして設定した。以下、申請に向けて整理した新規事業を考えるに行った背景、事業の課題、新規事業の目標である。

【背景】

現在、食育関連の取り組みとしては、食育推進の一環として国による啓発活動、小学校など学校を通じた教育、農林漁業の体験等、様々なものが実施されており、食育に対する関心が広がりを見せている。また、食品関連企業も工場見学等の実施が人気を博しており、製造工程を一般に公開すること自体にニーズがあることを示している。

この国の推進事業である「食育」と消費者の「ニーズ」という二つ背景から、本事業はその両方に対応する取り組みとして進めるものである。

【課題】

こだわりを持った食品を提供する側として、そのこだわりに対する知識や価値を正しく顧客に理解してもらえるように情報を提供することは必要不可欠なことである。情報不足によって正しい商品価値が伝わらず、単に価格競争によって消費が行われることは、原材料である高品質な国産の農産物や歴史のある食文化・製法が失われてしまうという可能性を広げるものでもある。価値の所在や商品の魅力を体験や経験によって伝える必要性はここにあり、環境を整備することが急務である。

【最終目標】

食育に寄与する体験プログラムを通して、食品の価値の所在および加工工程を知ることによって次のような効果を得ることが到達点である。①豆腐需要の確保・拡大、②自社ブランド力の強化、③販路の拡大。

また、具体的な食育効果には以下のようなものが考えられる。

- ・食への関心を高める（特に子供への関心）
- ・生産者と消費者との交流増加
- ・食文化の継承
- ・栄養に関する情報提供など

以上を目標とすることによって、自社製品の価値を正しく伝えることにつなげ、自社ブランドの価値向上ならびに地域経済への継続的な寄与を図る。

3. 茨木市産学連携スタートアップ支援事業補助金審査部会でのプレゼンテーションと採択

申請書の提出の後、事業内容を審査する「茨木市産学連携スタートアップ支援事業補助金審査部会」が5月20日に茨木市役所で行われ、そのプレゼンテーションにおいて図1のような事業の概要をはじめとして、事業内容・事業計画を発表した。その後、6月30日に補助金の交付決定が通知され、新規事業の実施に向けた本格的な準備へと進むこととなった。

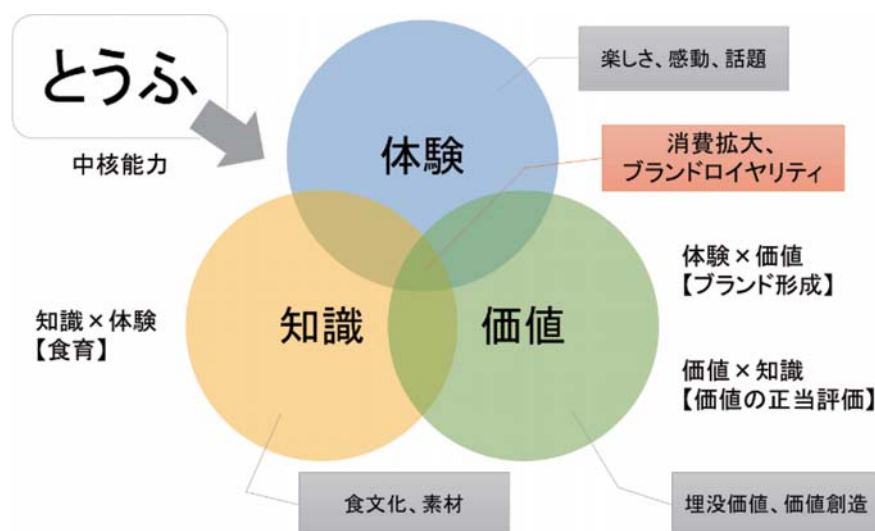


図1 新事業の概念図

資料：茨木市産学連携スタートアップ支援事業補助金審査部会（2016年5月20日）発表資料の一部

4. 学生の訪問および豆腐作り体験

新規事業を進める一環として、本学学生とともに株式会社伏見屋の本店を訪問した。訪問目的は豆腐作り体験

プログラム用資料の制作および新商品企画のアイデア提供である。資料の制作では、実際に豆腐作り体験を学生が受け、対象としている小さな子供が理解しやすいプログラム内容であるのか、理解しやすくするにはどのような資料を作成すべきか、という点について訪問の経験を踏まえ、学生同士の議論を重ねた。また、新商品企画では、写真2のように現行商品の説明や新商品に求めるものなどについて説明を受け、それを参考として新商品のアイデアを検討し、企画の提案を行った。



写真2 本学学生の訪問風景

5. 体験プログラム用資料の制作

学生による伏見屋本店の訪問後、学生によるミーティングを重ね、プログラム資料では豆腐の作り方を小学生にもわかりやすくするよう文章表現を検討し、視覚的に内容を理解しやすくするように文字だけで説明するのではなくイラストを中心とした構成にすることなどを決定した。なお、資料は小学生等が豆腐作り体験を体験したのちに、家庭でも同じように豆腐を作れることを目的としているため、豆腐の作り方が中心となるが、学生のアイデアによって、豆腐や原材料の大豆に関する知識を合わせて得てもらう目的で、豆知識を資料に合わせて載せることを学生が提案し採用された。これは食育の効果をさらに向上させるとともに、夏休み等の宿題として課される「自由研究」の参考資料として適することを狙ったものである。

6. アンケート調査

新規事業実施に向けては、豆腐作り体験プログラムのニーズ等の調査する目的で、アンケート調査も実施した。内容は、大きく二つに分け、1つを豆腐の消費に関する質問にし、もう1つを企業の行う体験型プログラムに関する質問で構成し、追手門学院大学・伏見屋の工場見学参加者・茨木市の茨木阪急本通商店街の三か所で調査を行い、合計で552名からの回答を得た。

結果では、豆腐の消費に関しての質問では、消費の傾向について3か所の対象者ごとの特徴が明らかになったことに加え、現在、豊富に取り揃えられる調味料や調理方法に関する情報の多さが起因になっていると考えられる豆腐の食べ方に関する現状も明らかになった。また、企業の体験型プログラムに関しての質問では、参加者がプログラムに対して何を求めているのか等について参考になる結果が得られた。

7. おわりに

茨木市の補助金申請およびその実施にかかわる今回の活動では、研究所の所員として研究に関連した連携を企業と行ったことに加え、大学の教育として学生を含めて大学が新規事業の立ち上げにかかわったという二つの面があった。研究としての連携については、事前調査・分析等がかかわり、新規事業を進めるうえでの参考としてもらうことを中心として活動を進めた。教育としての連携では、PBL 型の授業の一環として進め、学生が企業と連携することの可能性・効果を検討するうえで非常に参考となる取り組みであった。今回の経験を踏まえ、引き続き北摂総合研究所所員として北摂エリアの企業・団体との連携を積極的に進めていきたい。