

キャンパス発 この一品

大阪成蹊大学はピクルス販売のNSW(大阪府泉佐野市)や大阪府と組み、地元野菜を活用した酢漬けの食品を開発した。野菜が不足しがちな若い世代に手軽に食べてもらいつつともに、ピクルスをつくる過程で発生する野菜の切れ端を材料にすることで食品ロスの削減にも役立っている。

野菜の酢漬け食品——大阪成蹊大



開発したのはキュウリやナス、タマネギなど細かく刻んだ野菜を唐辛子たっぷりの特製タレに漬けた「ピクルス屋の野菜たっぷり食べるラー油」(810円)と、刻んだ甘酢漬けのニンジンなどを色鮮やかに瓶詰めした「こども

切れ端を活用しロス削減

レリッシュ(カレー風味) (756円)。手掛けたのは経営学部・高畑能久教授のゼミ生だ。NSWが「ご飯やパンに乗せて手軽に食べられるもの」との課題を出し、学生一人ひとりが1つの商品について企画や試作のほか、原価計算やモニター調査まで担った。

食べるラー油を手掛けた小嶋元氣さん(22)は自宅で試作品をつくり、40回以上提案。「締め切りに追われている気分だったが、完成したときはほっとした」と話す。惜しくも大阪産の野菜が使えなかったゼリー状の「飲むこんにやくサワージュレ(ぶどう)」(440円)

も、ゼミ生が「働く女性を応援したい」との思いで開発。柔らかすぎず飲み応えのある食感にこだわった。

NSWの西出喜代彦社長は「よいものをつくりたいとの熱い思いで、粘り強く取り組んでくれた」と評価する。同社が展開する「いずみピクルス」大丸梅田店と、同オンラインストアで販売している。

学生が原価計算やモニター調査まで担った

ト動画で一般にも公開する。花田准教授は、面浮立の歴

研究科で学ぶ小林愛恵さんは、学部生とともに佐賀県武

Table with multiple columns of financial data, stock prices, and company names. Includes a section for REITs (不動産投資信託) at the bottom right.