農山漁村マネジメントコース

地域と学生の協働による商品開発の実践
― 愛媛県西予市横林地区にて―

竹島班

3回生　奥山琴未　髙田琴奈
田邊幹汰　山内彩羽

2回生　赤木心音　小原菜々
川田羽音



目次

１．　竹島班について

２．　活動内容

(１)商品開発
・企画構想
・試作・検討　商品化準備
・改良経過
・開発段階で苦労したこと

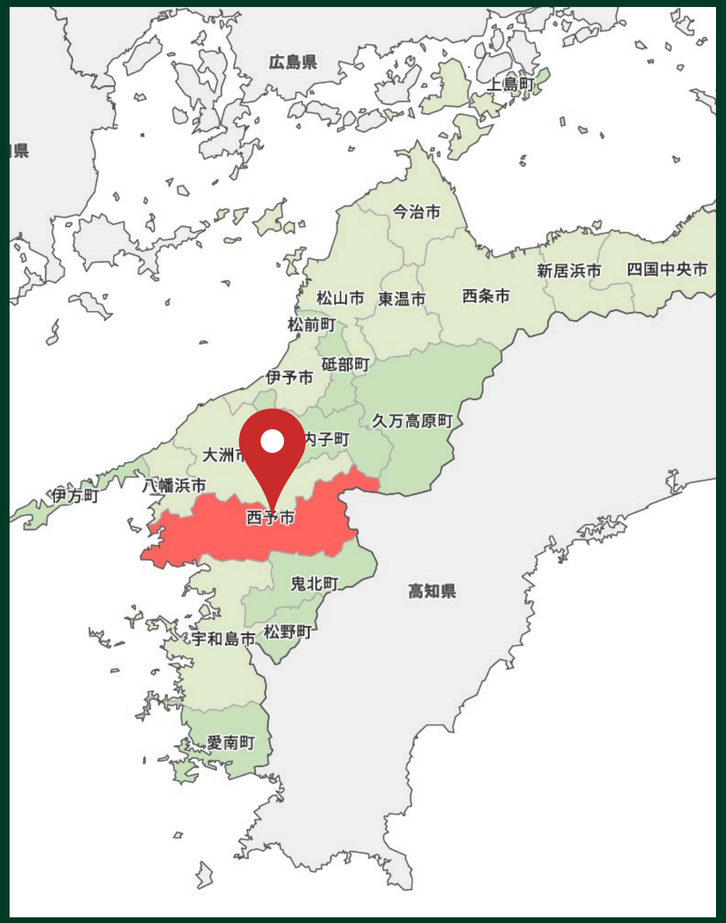
(２)その他活動

３．　まとめ

1.竹島班について

メンバー構成：3回生　女子3人男子1人
　　2回生　女子3人

特徴：南予中心の実習
・個人活動ではなく、班単位による地域活動
・実践演習および地域行事への参加・見学を通じた学習





２.活動内容（１）商品開発

企画・構想

・農村RMOの活動として横林地区と愛媛大学が2024年度から協働
・2025年度から地域資源の活用として、原木椎茸を使用した商品開発に取り組み、具体的には椎茸ドレッシング・椎茸炊き込みご飯に決定

試作・検討

・試作品の作成
・管理栄養士・マーケティングアドバイザーとの意見交換
・味・栄養・商品性の観点から改良を重ねる

商品化準備

・試作品の改良
・成分表示の作成(原材料や産地をまとめた資料作り)
・OEM先決定後サンプル品製造委託

企画・構想

商品開発の背景

・原木椎茸は横林地区における重要な産業である

・既存の椎茸パウダー・ソースを参考に商品構想を行った

・生椎茸よりも、安定供給が可能な乾燥椎茸に着目

➡ 地域で生産されている乾燥椎茸を活用し、地域資源を活かした商品開発を行う







試作・検討

管理栄養士（スマイルエプロンさん）

・ドレッシングの料理バリエーションの提案
・見栄え(盛り付け・色味)に関する助言
・栄養面からのアドバイス

マーケティングアドバイザー（*cuddle*さん）

・ターゲット層の設定
・市場調査に基づく販売戦略の整理





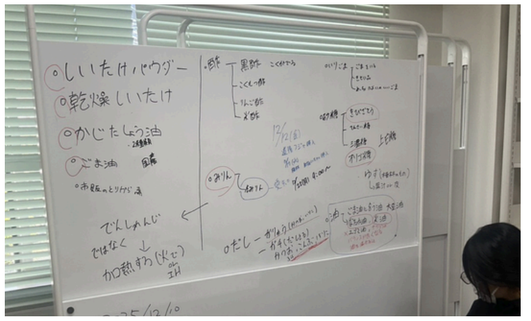


商品化準備

・改善点を洗い出した後、試作品の見直し
・内子町のミカタスイッチさんから紹介していただき、内子町の企業へ製造を依頼
・提出用の成分表示表の作成・提出







ドレッシング改良経過



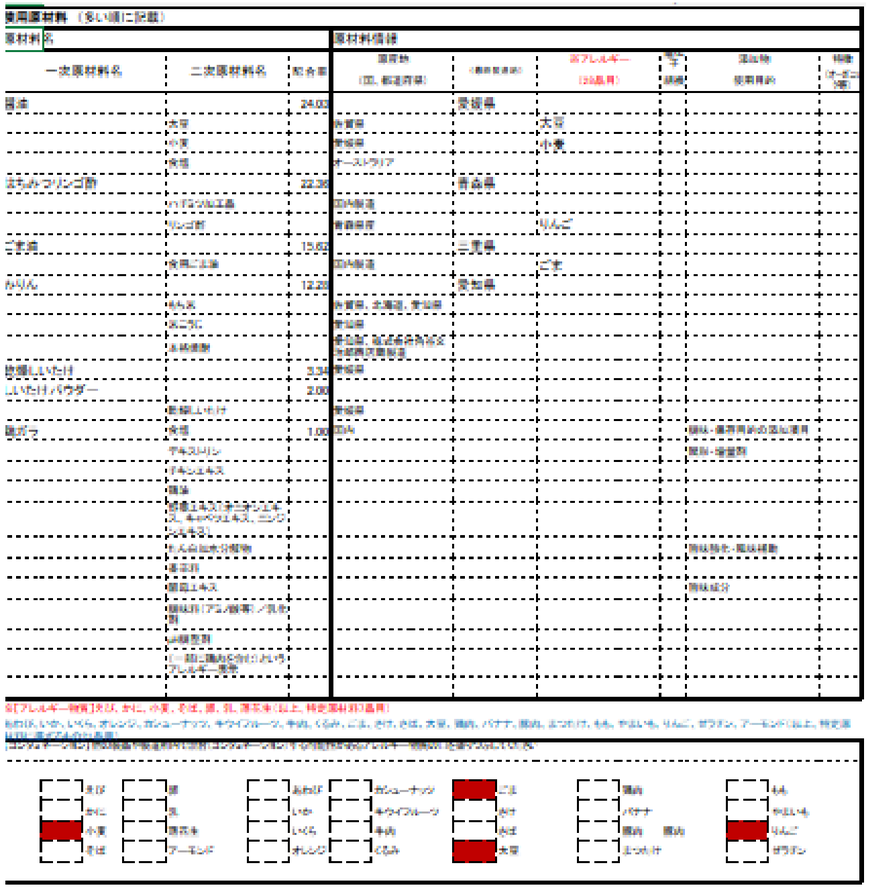




- 椎茸のサイズと食感
- ドレッシングとしての相性
- 加工のしやすさ

- 調味料の調整
- 調味料と椎茸の相性
- 風味や色合い

- OEM先からもレシピの太鼓判をいただき、2月18日に製造予定



商品名(料理名)	しいたけドレッシング								300本分	
材料名	産地	メーカー名	価格	規格(g)	歩留まり	配合量(g)	配合原価	配合比	グラム	
乾燥しいたけ	愛媛県	横林原木椎茸生産組合	6,500	1,000	90%	5	36.1	3.34%	1,500	
戻したしいたけみ含まれる水	愛媛県					25		16.69%	7,500	
しいたけパウダー	愛媛県	横林原木椎茸生産組合	8,000	1,000	100%	3	24	2.00%	900	
しいたけ戻し汁	愛媛県	横林原木椎茸生産組合	0	0	100%	4		2.67%	1,200	
りんご酢	青森県	カネショウ株式会社	2,652	1,000	100%	33.5	88.8	22.36%	10,050	500ml*21本
鶏ガラスープ	神奈川県	味の素	2,140	1,000	100%	1.5	3.2	1.00%	450	業務用500g*1袋
純正濃口醤油	愛媛県	田中屋	1,242	720	100%	36	62.1	24.03%	10,800	900ml*12本
ごま油	三重県	九鬼産業株式会社	1,393	600	100%	23.4	54.3	15.62%	7,020	1600g*5本
みりん	愛知県	株式会社角谷文治郎商店	1,991	700	100%	18.4	52.3	12.28%	5,520	1800ml*3本+300ml*1本
								0.00%		
								0.00%		
…		…	…	…	…	149.8	320.9	100.00%		

開発段階で苦労したこと
～成分表示表作成～

① コストと美味しさの両立

・美味しさを追求すると、調味料コストが上昇

② 原材料の産地確認と表示対応

・産地や原材料を個別に調査・確認する作業に多くの労力を要した

③ 法律に基づく表示内容の確認

・食品表示法に基づき、表示内容に相違がないかの確認作業が必要





活動の様子

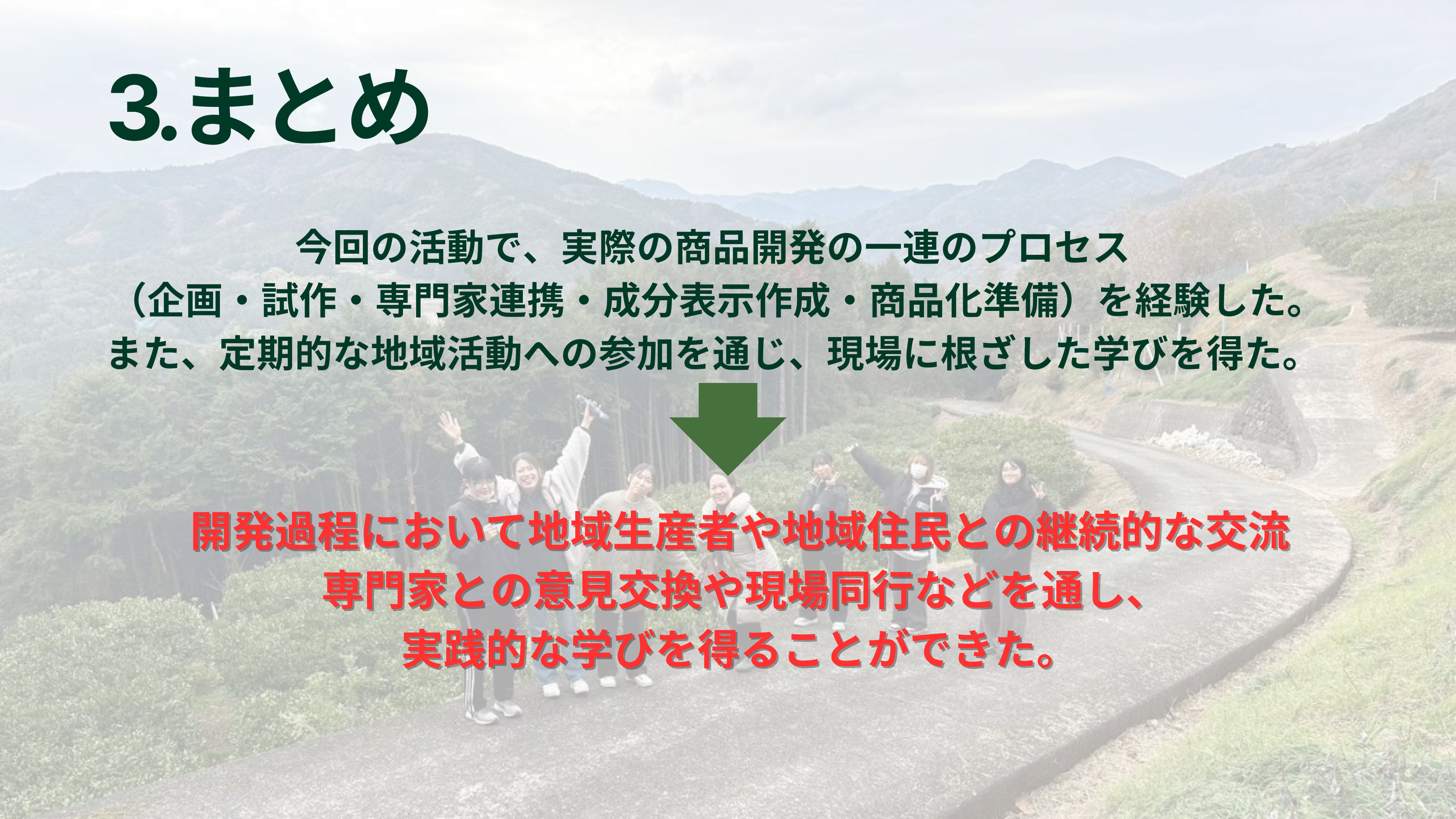






3.まとめ

今回の活動で、実際の商品開発の一連のプロセス
（企画・試作・専門家連携・成分表示作成・商品化準備）を経験した。
また、定期的な地域活動への参加を通じ、現場に根ざした学びを得た。



開発過程において地域生産者や地域住民との継続的な交流
専門家との意見交換や現場同行などを通し、
実践的な学びを得ることができた。


ご清聴
ありがとうございました。