

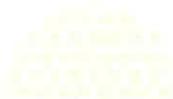


## Search

テーマから探す	エリアから探す	フリーワード検索
<input type="checkbox"/> 食べ物	<input type="checkbox"/> 食空間	
<input type="checkbox"/> 茶	<input type="checkbox"/> 業・事	<input type="checkbox"/> 和紙
<input type="checkbox"/> 味噌	<input type="checkbox"/> 酒造	<input type="checkbox"/> 花
<input type="checkbox"/> 豆腐	<input type="checkbox"/> 海苔	<input type="checkbox"/> 食器
<input type="checkbox"/> 菓子	<input type="checkbox"/> おやつ	

チェックを入れて「Submit」ボタンをクリック！

**Submit**



# Report

R3年度



◎ 令和3年度大賀賞  
宝来屋「新しい和菓子ができるま...



◎ 令和3年度大賀賞  
レストラン1899お茶の水「お茶...



◎ 神田・秋葉原・練馬ノミ  
神田染平 / 天野屋「地元に愛され...

R2年度



◎ 令和2年度大賀賞  
平安屋「墨と筆でお品書き」編



◎ 令和2年度大賀賞  
和のうつわ 青珠「日本の四季に...



◎ 令和2年度大賀賞  
南園「若者に茶葉からお茶を入れ...

R1年度



◎ 令和1年度大賀賞  
陶藝江戸道「学生が親子と一緒に...



◎ 令和1年度大賀賞  
増慶海苔店「おにぎりづくり」編



◎ 令和1年度大賀賞  
米マイスター御町「おにぎりつく...

## Information

2021/05/31 令和2年度の活動内容を公開しました。

たべチヨダ

HOME

レポート一覧

教材送付

たべチヨダとは



[ホーム](#) > [レポート](#) > 宝来屋「新しい和菓子ができるまで」編

## 宝来屋「新しい和菓子ができるまで」編

関連テーマ [菓子](#) [お土産](#)



### 宝来屋

#### 「新しい和菓子ができるまで」編

〒 子代田区九段南

### 新しい和菓子ができるまで

今回、東京家政学院大学の近くにある宝来屋さんと本学4年生の先輩方がどら焼きの商品開発を行ったので、1年生の私たちは開発秘話や和菓子についてインタビューをしました。

宝来屋さんは明治元年（1868年）当地・九段上に創業した約150年の歴史ある和菓子屋です。

## 今回商品化されたどら焼き



ほうじ茶どら焼き（ひぐらし）

### ほうじ茶どら焼き（ひぐらし）

要を連想する緑のうぐいす餡を秋のほうじ茶の皮が包んでいるイメージ。

白いなめらかな餡の中に、粒の食感を感じる北海道産の在来種の青えんどう豆を使用したうぐいす餡が入っていて他のお店ではなかなか味わえない、豆の味がしっかりしたうぐいす餡となっています。また、袋を開封した際に静岡県産のほうじ茶の香ばしい香りがします。

## 商品開発～ひぐらしができるまで～

商品化されたどら焼きができるまでの過程を4年生の先輩方と宝来屋さんに聞いてみました！

### ＜先輩方とのQ&A＞

- Q. コンセプトを決めるうえで参考にしたこと教えてください。
- △ 今までのアルバイト経験やインスタグラムなどを活用し、自分たちがどのようなものが食べたいかということを考え、そこから発案していった。自分たちしさを出せるようにした。
- Q. どのくらいの期間、試作や話し合いを重ねましたか。
- △ 数か月間かかった。宝来屋さんとの話し合いは三回ほどと回数は少ないが、長い時間話し合った。



宝来屋さんと対面での話し合いの様子

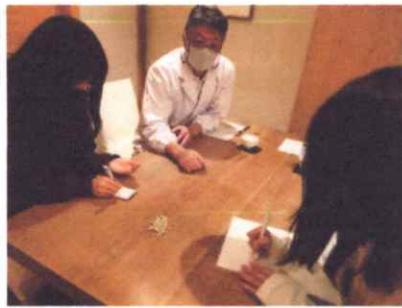


宝来屋さんとオンラインでの話し合いの様子

- Q. 商品開発はどのような流れで行いましたか？

- △ 大まかに分けると、流れは以下の通りです。  
事前準備→開発→提案→修正→完成

最初に、今回一緒に商品開発をする宝来屋さんがどのようなお店なのか調べるために、まず、インターネットで販売している和菓子の種類や特徴を調べることから始めました。次に、実際に伺って和菓子を味わい、店内の雰囲気や客層を観察しました。一通りお店のことを知った後、一般的な和菓子の種類や特徴、材料や作り方を調べました。それらをもとにコンセプトを決め、案を出しました。特に季節感や新奇性、実現可能性を意識しました。コンセプトが決まった後は作り方を参考に、味や材料を決め、作りたい大きさをもとに材料や配分を決めてきました。それらが決まったら企画書を作っていました。イメージ画やコンセプト、材料や作り方、そして収益計算を記載していました。企画書が完成したら、お店の方にプレゼンテーションをしたのち話し合い、実現化させるために研究を重ねてきました。



どら焼きに使用されている青えんどう豆について話している様子

- Q. 試作や話し合いなどで楽しかったことはなんですか。

- △ 私たちは商品を発案することと、作り方を考えることを役割分担し、十何種類もの商品を考案しました。発案したものがイラストに実際に描かれていくことが楽しかったかな。



先輩方が考えた商品の企画書

## 取材を通して

宝来屋の職人さんに新商品の考案方法を伺ったところ、「紅葉や桜など四季の景色を見に行ったり、女性の化粧品やイヤリング、ピアスなどから発想を得ている」とおっしゃっていました。生活のさまざまなどころに新しいアイデアが眠っているのだと感じました。

どら焼きに聞かわらず新しい商品を生み出し、商品としてお客様に提供できるようにするまでは、文章で説明すると簡潔に終わってしまいますが、試行錯誤しながらとても長い時間と工程があることがわかりました。



## 和菓子の魅力

和菓子のことを知り尽くしている職人さんが思う和菓子の魅力について聞いてみました！

Q. 和菓子の魅力とはどのようなものだとお考えですか？

家族団らんで一緒に食べて楽しめるということ。職人さんのご家族も家族団らんで和菓子を食べることがあるそうです。また、家族団らんの場でおいしいね、といしながら食べてももらえるような和菓子を作りたいとおっしゃっていました。一つと思っていたのに思わずもう一つ手が伸びてしまうようなおいしさ、価格帯を大切にしたいとも。おいしさの秘訣の一つは、宝来屋さんの前に使われている北海道産のこだわりぬいた貴重な豆だそうです。実際に宝来屋さんの和菓子を食べたら本当にもう一つ、ついつい食べ過ぎてしまうようなとてもやさしい味で、私たちもすっかり虜になりました。

## 和菓子と洋菓子の違いについて

突然ですが、皆さんとは和菓子と洋菓子の境目はどこなのか、考えたことはありますか。

今回の取材の中で、職人と一緒に考えました。

日本には、和菓子しかなかった時代がありました。次第に洋菓子が日本に入ってきて、今では洋菓子に限らずいろいろなものが融合され、境目がなくなっています。

和菓子と洋菓子の違いについて、職人さんが考えていることと私たち学生が考えることに違いはあるのが気になり、この機会に質問させていただきました！

最初は和菓子と洋菓子が交わることはなく、融合は極めてあると考えられることもあったそうです。しかし、現在、和菓子と洋菓子が何なのかという、はっきりとした定義はないとのこと。

例えば、イチゴ大福。大福の中に果物が入っているということに、その当時は職人たちも驚いていたそうです。しかし、今では職人の間でも和菓子と洋菓子の境目がなくなり、おいしい菓子として一般に受け入れているとおっしゃっていました。

また、商品開発を行った先輩方にも伺ってみると、お二人とも和菓子屋さんでアルバイト経験があり、和菓子に親しみを持っていますが、和菓子と洋菓子の間の境目は特に気にしたことがなく、区別する必要もないという回答でした。

インタビューした私たちも、和菓子と洋菓子の境目についてしっかりと考えたことがなく、結論を出すことが難しいと感じました。和菓子屋さんの商品だったら和菓子、洋菓子屋さんの商品なら洋菓子と感じるという意見もあり、そう感じている人が多いのではないかと思いました。

しかし、和も洋も日々時代とともに融合したりしながら、新しくおいしい菓子ができあがっていくという、文化の変化の中で、多様な食べ物ができあがっていく面白さに気づくことができました！

## 今回の取材を通じて感じたこと



この取材を通じて、商品開発がどのような流れで行われているのか知ることができました。

取材させていただく前は、商品開発と聞くと漠然と楽しそうというイメージしかありませんでしたが、楽しいだけでなく商品として提供するという責任感が作り手にはあり、試行錯誤を重ねて商品が完成しているということを知りました。

取材の中で最も記憶に残っていることがあります。

一つ目は、和菓子と洋菓子の境目についてです。職人さんが学生の私たちの意見も聞いてみたいと言ってください、私たちが考える境目についてお話ししていただいたのですが、職人さんご自身も私たちと同じように和菓子と洋菓子の境目は分からないとおっしゃつたことにとても驚きました。

二つ目です。宝来屋さんの新商品のアイデアは、紅葉や桜など四季の景色を見に行ったり、女性の化粧品やイヤリング、ピアスなどから発想を得たりしているとおっしゃっていたことです。食とは結び付かないようなところからもインスピレーションを得ていることにとても驚き、新しい発見となりました。

## 管理栄養士の卵として

今後、食事の献立立てることと、商品開発することは、違うことのようで似ていると感じました。行事食の献立を考える際は、インタビューでお聞きしたことを生かして今までの伝統的な食事を守りつつも、日常の中でアイデアを見つけたり、四季とともに移り変わっていくきれいな風景を見に行ったりして、献立の彩りの参考にしていきたいと思いました。今まで食と結びつけて考えていなかつたものも職人さんのお話を聞いたことで、アイデアは毎日で溢れているということを忘れずに、今後の学生生活や管理栄養士として働く際に、生かしていきたいです。

### 取材先



### 宝来屋

住所 〒104-0074 東京都千代田区九段南2-4-15  
TEL 03-3261-4612  
HP <https://wagashi.houraiya.co.jp>

### 店舗からのメッセージ

今回の取材を通して、学生の皆様、そして、HP「たべチヨダ」をご覧になられた皆様に、和菓子についてご興味をもっていたいただき、また、和菓子によって、日本の季節の移り変わりを感じていただければ幸いです。

テーマから探す

エリアから探す

フリーワード検索

食べ物

茶

米

食空間

墨・筆

和紙

味噌

蕎麦

花

食器

豆腐

海苔

菓子

おやつ

※チェックを入れて「Submit」ボタンをクリック！

Submit

たべチヨダ

[HOME](#) [レポート一覧](#) [取材店舗](#) [たべチヨダとは](#)

東京家政学院大学 





[ホーム](#) > [レポート](#) > レストラン1899お茶の水「お茶の新しい可能性」編(非公開)

## 非公開: レストラン1899お茶の水「お茶の新しい可能性」編

関連テーマ [春](#) [夏](#)



レストラン1899お茶の水  
「お茶の新しい可能性」編

千代田区御茶ノ水

### お茶の新しい可能性

皆さん、お茶というと飲むイメージが強くありませんか。おいしいお茶をいただきながらそれに合う“お茶を使った”お茶請けを食べたことはありますか？

飲むだけではない、お茶の新しい可能性について紹介したいと思います。

東京家政学院大学の4年生2名の先輩方が、千代田区御茶ノ水にある「レストラン1899お茶の水」で提供するお茶請けを共同開発しました。そこで、私たち1年生が、開発に携わった本学4年生とレストラン1899お茶の水の料理長大久保将史氏にそれぞれお話を伺いました！



開発された六品茶セット

### | レストラン1899お茶の水について

レストラン1899お茶の水は、創設百余年のホテル老舗お茶の水本店の1階にあります。お店の料理は、ホテルのコンセプトである「和」を、食の観点から「お茶」と「和食」で表現されています。

百十余年、お茶の水で営業してきたこと、何か地域に貢献したいという思いのもと、「お茶の水」の地名の由来でもある「お茶」がテーマになったそうです。



レストラン1899お茶の水さんはこれまでに多数の情報番組に取り上げられ、とてもおいしそうなスイーツが紹介されています！ホームページを見た時から、その魅力的な料理の数々に私たちは、すっかり魅了されました。私たち同様に、多くの視聴者の心をつかんだのではないでしょうか？

もちろん、番組では、料理長 大久保さんご自身も出演し、お店についてお話しいらっしゃいました。



### | 料理長大久保さんにお話を伺いました！

レストラン1899お茶の水で提供している料理について

#### <お茶を食す>をテーマにお茶の新しい可能性を提供している

レストラン1899お茶の水では、お茶の概念を越える様々な料理を提供しています。新メニュー開発について大久保さんにおたずねしたところ、ターゲットである若者の流行を知るためインスタグラムを活用するとともに、社内の複数の人數で話し合いを重ね新メニュー考案されているとお話くださいました。また、料理に使用されている食材は、同時に提供している施設されたお茶に合うものを選んでいます。さらに、盛り付けやお皿も食材が美しく見えるように、その時代の料理のコンセプトに合わせ設定されています。そのため、料理はどれも見ているだけで「気持ちが明るくなる」盛りつけです。

#### 職人としてのこだわり

普段の生活の中で、和食の料理長さんにお話を伺う機会はなかなかありません。そこで、大久保さんに職人としてこだわっていらっしゃることをおたずねしました！

料理を作る際のこだわりは…

- ・食べて美味しいだけではなく目で見ても楽しめる
- ・味や食感を様々感じられるような1品を作る
- ・流行り、時期、食材とお茶との相性を大事にする

<お茶を食す>をコンセプトに、ランチやディナーメニュー、またスイーツメニューなど、お茶を各料理に組み込みお茶の可能性を広げていらっしゃいます。

このようなお話を伺って、日本の食文化の代表とも言える「お茶」の新たな楽しみ方を発見できました。飲むだけではなく、食すことさらにお茶を楽しむのではないでしょうか？ 料理長さんのこだわりヒーフの食材から生まれる多様なメニューは、管理栄養士を目指す私たちにも良い刺激となりました。

提供する際のこだわりは…

「お客様に笑顔で帰ってもらいたいという気持ちが1番にあり、そのためお客様の笑顔を守るような接客を心がけている。また何よりも口に運ぶものも提供するので衛生面も大事にしている」とおっしゃっていました。

このお考えは、人と接するすべての職種において共通するものだと思います。もちろん管理栄養士にも必要とされます。対象となる人に笑顔でいてほしい、その願いが大久保さんの開発するメニューにも込められているのを感じました。私たちもこれから経験する実習等において、大久保さんのこだわりを基盤したいと思いました。



## |商品開発をした先輩に伺いました！

こんな素敵なレストラン1899お茶の水さんと共同開発をした先輩方にお話を聞きました。



### 1.コンセプトとアイデア

今回の商品開発では「五感で楽しむ」という明確なコンセプトを立て、以下3点のイメージをもって商品開発に取り組まれたそうです。

- ①季節やターゲットに合わせた料理であること
- ②抹茶やほうじ茶を使った料理にしたい
- ③ターゲットは若者であるが大人っぽく

イメージができあがった後は、実際のメニュー作りへ。  
インスタグラムなどを活用し、トレンドの食情報を意識しながら開発が進められました。



### 2.試作～完成

コロナ禍、大学で2人そろって試作することがなかなか出来ず、自宅で各自が試作。しかしすぐには情報を共有できずに手間取ってしまったそうです。

それでも二人がそろって大学で試作できる時には、案を持ち寄り、さらに試作を重ねてアイデアを現実の料理に投影してきました。実際に作ってみると、想像していたものとは異なったり、食感がやわらかいものに偏ったり、よりブラッシュアップをしたいという想いが広がっていました。

大量調理ならではの食材の工夫もされたそうです。例えば、ゼリーの試作の際に寒天やゼラチンで作ることを考えていたそうですが、ブレンとした食感を残しながら温度に影響されにくいアガーを使用するなどの工夫をされとおっしゃっていました。

「これでいいや」ではなく、「これがいい」といえるよう、妥協せず、“誇めない気持ち！”が大切だとおっしゃっていました。

最終的に、試作を繰り返した中から、6品が提案されました。

- ・藍～浮島～
- ・香～ラム酒香るチーズケーキ～
- ・桔梗（ききょう）～軽飴饅頭～
- ・和～ほうじ茶かるかん～
- ・風鈴～抹茶飴水饅頭～
- ・爽涼～抹茶ゼリー～

さらに、大久保さんの技術で、自分達には思いつかなかったアイデアが詰まった商品になったそうです。  
例えば、水まんじゅうはより滑らかな舌触りに、かるかん饅頭はクルミが食感のアクセントとなり、五感を使って楽しめる一皿になつたとおっしゃっていました。



### | 大久保さんと先輩のお話を聞いて

食に関する仕事のうえで最も大切なことは、受け手が喜ぶことであり、消費者ニーズに合った商品開発とこだわりを両方持ち続けることでより良い商品が提供できるとわかりました。

また、今回の取材を通してレストラン1899お茶の水について調べる中で、「お茶を食す」という考えに出会えたことは、新しい発見でした。

お茶をそのまま飲むだけではなく、様々な食材と組み合わせてお茶を食すというコンセプトをとても大事にしていて、お茶の可能性を感じることができました。

私たちが独立を考える際には、流行を意識しながらも知的食感と飲み物（お茶）との組み合わせやバランスも大事にしていきたいと思います。

### | これから学びに向けて

まだまだひよっこ1年生の私達が、将来食を提供するうえで、次の3つのヒントを得ました。

一つ目は「大量調理の難しさ」です。

大量調理では、量が増えることによって一つ一つの工程に時間が必要となります。

美味しく召し上がりいただけるよう、大量調理の知識、技術を高めたいと思いました。

二つ目は、「調理学の大切さ」です。

ゲル化させるゼラチンピアーカーでは、調理法や食感の違いがあるため、調理学の知識が求められます。

基礎学習が多い1~2年生の時の学習をしっかりとしていきたいと思いました。

三つ目は、「より多くの料理を知っておく必要がある」です。

これまで自分のがおいしい世界の料理しか知ることができていなかったことに気づきました。たくさんの本を読んだり、行ったことのない店で料理を食べたりして、新しい料理にたくさん出会うことでの経験を積み、食の知識の幅を広げていきたいです。



### | 取材を終えて

大久保さんのお話は、管理栄養士にも通ずるものが多くてとても勉強になりました。大久保さんが先輩方や私たち1年生にくださったご助言は、これまで親として培われた経験に基づいておられ、食べてもらう人を笑顔にする工夫が多様にあると学ぶことができました。

また、「お茶を食す」というコンセプトの通り、さまざまな形でお茶を食事やスイーツに取り入れているのを知り、タイトルにもあるようにお茶の新たな可能性を感じることが出来ました。

先輩方の商品開発の道のりを聞き、大量調理などの経験を通した学習の活用を知ることができました。

今回の取材を通して、食べる人がお茶のように一つの食材でも多様な美味しさを経験できる工夫や、ずっと笑顔でいてもらえるような対応ができるような管理栄養士を目指すという目標を持つことができました。そのためにも、身の回りにある生活に目を向け、自分自身自身が様々な経験から、アイデアを収集していくようになりたいと思いました。

### 取材先



#### レストラン1899お茶の水

住所 〒101-0062 東京都千代田区神田横河町2-4  
TEL 03-3251-1150  
HP <https://1899.jp/ochanomizu/>

テーマから探す エリアから探す フリーワード検索

食べ物  食空間  
 茶  米  墨・筆  和紙  
 味噌  蕎麦  花  食器  
 豆腐  海苔  おやつ  
 蘿子

\*チェックを入れて「Submit」ボタンをクリック！

Submit



ホーム > レポート > 神田淡平 / 天野屋「地元に愛される老舗せんべい」編

## 神田淡平 / 天野屋「地元に愛される老舗せんべい」編

関連テーマ [地域](#) [男子](#) [おやつ](#)



神田淡平 / 天野屋  
「地元に愛される老舗せんべい」編

✿ 神田・秋葉原・御茶ノ水

### 地元に愛される老舗せんべい

突然ですが、皆さんは老舗と聞いてどのようなことを思い浮かべますか？歴史？伝統？町を歩いていると「創業〇〇年」なんて看板を目にすることもありますよね。千代田区内にはそんな老舗がたくさん存在します。

今回、東京家政学院大学の4年生が、千代田区内の老舗、神田にあるせんべい専門店「神田淡平」と、穀と糀で作った味噌や甘酒が看板商品の「天野屋」、2つのお店とタッグを組んで味噌せんべいを開発しました。

そこで、私たち1年生が、「神田淡平」の鈴木社長と開発に携わった本学4年生にお話を伺いました！「長年地域に愛され続ける秘訣って何だろう…？」、「老舗との商品開発って…？」本稿ではこれらのことを中心にお伝えしていこうと思います。

※神田淡平さんと天野屋さんの詳しい情報については先輩方の過去の記事をご覧ください。

神田淡平さん ↓

<https://tabechiyoda.com/report/kandaawahel/>

天野屋さん ↓

<https://tabechiyoda.com/report/amanoya/>



神田淡平さんの外観



天野屋さんの外観

### 【淡平さんとのこだわりを聞いてみた】

「神田淡平」さんは、明治17年創業の老舗せんべい屋です。  
そこで、社長の鈴木さんに、老舗ならではのこだわりについていくつか質問をしてみました！

Q. せんべいを作るにあたって、一番大事にしていることは何ですか？

A. 一番大切にしていることは老舗であることにはじないよう、長い伝統に準ずるような商品開発をすること。老舗の商品は、商品自体が文化財。だからこそ美味しいければよいというわけではなく、地域の歴史や文化、その地域に住む人々の意思に寄り添い、と共にあるのが老舗の商品。極端なことを言えば、美味しいなんて関係ないんだよ。一番大事なことは、食べた人に「やっぱり、この味だ」と思わせること。

もちろんおいしさも大切だけどね（笑）

食べ物屋さんにおいて、美味しいより大事なことがあるということに驚きです！永くその地域にある老舗だからこそ、何でもありではなく、地域に愛され続け、求められ続ける努力を怠ってはいけないのですね。

Q. 日常生活の中では商品を作る上で、どのようにアイデアを見つけていますか？

A. 日常生活の中で、常にアンテナを張ることを「捨て目がキク」という。  
具体的なエピソードを話すと…、僕が昔に体を壊して散歩していたとき、川の土手に何か落ちているのを見つけて、「なぜこんなところにこんなものが落ちているんだろう」と疑問に思ったことがあった。そこで、知人に聞いてみると、昔、その地域で作られていたものだったということを教えてもらった。そのうち興味がわいて、それを作っていたお宅を訪ねてみると、見つけたものは昔使われていたせんべいのコテで、昔に捨てたものが落ちていたことが分かった。そこから生まれたのが、江戸時代のせんべいの味を再現した「今戸焼」という商品です。



今戸焼のコテ



今戸焼せんべい

「捨て目をきかせる」ことによって、こんな素敵なお会いもあるんですね。

また、鈴木さんは葛飾区の文化財保護推進委員や、地域のフードフェスタに参加したり、学校の先生と交流したりしているそうです。自分と違う意見の人と交流したり、一見せんべい作りとは関係のない活動にも参加したりすることによって新しい発見や出会いがあり、それが商品開発に生かされていると感じました。私たち管理栄養士を目指す学生にとっても、レシピ開発などのヒントを見つけるために「捨て目をきかせる」ことや色々な活動に参加することが必要だと思いました。

## |商品開発への道のりを先輩方に聞いてみた！



試作中の様子



神田淡平さんへの商品企画説明の様子



天野屋さんへのインタビューの様子

先輩方に商品開発への道のりを取材しました。

Q. 商品開発を行うにあたって大変だったことは何ですか？

- ▲ 2人で合計7つほどアイデアを用意しました。最初は1枚のせんべいに2つの味を乗っけるような無茶なアイデアとか出てきたりして（笑）。最終的には2つまでに絞ったけど、採用されたのは1つだけ。  
でも商品開発で新しいものを考え、それがだんだん形になっていく過程は楽しかった。

実際に私たちも職人さんや先輩方に取材をした内容を記事にまとめていますが、何も知らない状態から様々なことを知れて、記事として出来上がっていく過程は達成感があります。その気持ちを先輩方の経験と重ね合わせることによって、商品開発の醍醐味を疑似体験できています。

Q. 試作はどのくらいしましたか？

- ▲ 期間としては二ヵ月くらい。各自、家で味付けの試作を2~3回、それをもとに大学で3回くらい。味付けは先生に試食してもらって、前に作ったものと比較して決めた。

商品開発をするにあたって、試作は欠かせないものです。

先生方の厳しい味覚の審査のもとクリアした商品ですが、神田淡平さんをうならせるのは大変難しかったという裏話も聞きました。今回コラボした「天野屋さんの江戸味噌」の味を最大限に生かした上で、老舗の神田淡平さんらしいせんべいを作ることは並大抵のことではないと感じました。



完成したコラボせんべい

このようにアイデアの時点から何度も選考を繰り返すことで、商品は出来上がります。  
こちらが淡平さんと先輩方で作った「天野屋さんの江戸味噌を使ったせんべい」です。

## | 中学生がグルメレポーター!?

なんと、先輩方が商品開発したせんべいを東京家政学院中学校の生徒約60人に試食してもらい、フードライターになったつもりで食レポをしてもらうイベントも開催しました！

### ～香り～

- ・味噌の香り漂う
- ・味噌が香ばしい

### ～味～

- ・故郷を思い出すような懐かしい味
- ・後味抜群
- ・味噌の味が生かされている

### ～食感～

- ・食べた瞬間から味噌のうまみとせんべいのカリッとした食感がよく合う
- ・歯ごたえがある

### ～その他～

- ・家にあつたらたくさん食べられる
- ・手ごろな大きさ
- ・こんがり焼けたおいしそうなせんべい
- ・袋から出した時の香りと食べた時の味が違ってとてもおいしい

生徒の食レポから、先輩と神田淡平さん、天野屋さんの江戸味噌せんべいは、中学生にも大好評だったことが分かります。私たちもせんべいを試食しましたが、味噌のまろやかな風味とパリッとした食感がとてもあう、どこか懐かしい味のせんべいでとてもおいしかったです。



また、中学生たちに商品のイメージをイラスト化してもらいました。その中から学院内のコンテストで選ばれた5名のイラストとたべヨダのロゴをプリントしたエコバッグを作りました。

こちらの写真は完成品です。千代田区らしい花の絵と先輩方が開発した商品のイメージが合わせて、とてもかわいらしくなっていましたね！

このエコバッグを2022年2月に天野屋さんをはじめ、今回の企画にご協力いただいた各店舗にお客様に無料配布しました。



天野屋さんで販売されている様子



宝来屋さんで販売されている様子

### 皆さんからのメッセージ～管理栄養士の卵～

#### ○先輩方のお話を通して

商品開発を通して、先輩方から沢山の素晴らしいメッセージをいただくことが出来ました。やはり何度もお話をされることは「沢山話し合いすること」でした。商品開発では、個人の発想力があったとしても、ちゃんと人に伝えることが出来なければ、商品を作る際に迷った物ができてしまったりします。また、作る前の段階でも話し合いが足りないと、方向性の違いの原因になります。しかし、話し合いすることで、今自分が迷っていても、周りの人が助け舟をくれることもあります。沢山話し合った結果、得することはあっても損することはないと思いました。

そして、一番私たち自身が勉強になったと思うことは、「自分の考えているプランを分かりやすく伝えること」でした。自分の考えていることが上手く伝わらなければ、言い違いや話の進捗状況が変わってきます。管理栄養士は人に伝える場面が多くあるので、相手に分かりやすく説明するスキルはとても大切で必要だと思いました。

このようなことから、沢山話し合いをし、自分の考えているプランを分かりやすく伝えることは、今後管理栄養士を目指す上で大切にしたいことだと思います。

#### ○済平さんからいただいたメッセージ～食に関わっていくうえで大事なこと～

次に、済平さんから食に関わっていくうえで大事なことを教えていただきました。

「料理の勉強も大事だけど、いろんな文化の勉強や地域の勉強はとても大事。何もしがらみがなく、自由に商品を作るのはある意味面白いかもしれない。だけど、その地域に愛され続け、支持されるためにはいろんな文化の勉強や地域の勉強は絶対にしたいと思うがいいし、それが商品に必ず生きてくる」

将来管理栄養士として創作作成や商品開発などに関わる際は、喫食者のニーズに応えるためにも、その地域の文化や歴史を勉強すべきなのですね。そうすることで、より喫食者に寄り添った食事提供が可能になり、栄養管理の質が向上するのではないかと考えます。

### 最後に

今回の活動を通して、コラボ商品を作り出すという普段見れないような双方の話を聞いたのは、本当に貴重な体験だと思いました。なによりも先輩方が楽しそうに商品開発をしている姿を見て、ますます私達も「商品開発をやりたい!」という気持ちになりました。また、済平さんが地域に愛されつづけている理由は、地域の人と交流したり、地域のイベントに参加することによって地域の歴史について学び、地域に寄り添いながら、求められ続けるための商品開発や商品販売を行っているからではないでしょうか。

美味しさだけを追及するのではなく、対象者に合わせた味付けや創立内容を考えることはとても大事なことであると、取材を通して心に刻むことができました。

#### 取材先



##### 神田済平

住所 〒101-0047 東京都千代田区内神田2-13-1  
TEL 03-3256-1038  
HP <http://www.awahel.com/>



##### 天野屋

住所 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-18-15  
TEL 03-3251-7911  
HP <http://www.amanoya.jp/>

\*おすすめの一品紹介  
甘酒(温) 400円/FF

テーマから探す エリアから探す フリーワード検索

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 食べ物 | <input type="checkbox"/> 食空間 |
| <input type="checkbox"/> 茶   | <input type="checkbox"/> 米   |
| <input type="checkbox"/> 味噌  | <input type="checkbox"/> 番茄  |
| <input type="checkbox"/> 豆腐  | <input type="checkbox"/> 海苔  |
| <input type="checkbox"/> 菓子  | <input type="checkbox"/> おやつ |

※チェックを入れて「Submit」ボタンをクリック!

Submit

## V 謝辞

本事業におきまして、千代田学の助成をいただきましたこと千代田区の関係者の皆様に御礼申し上げます。また、本研究にご協力いただきました RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU、神田淡平、天野屋、宝来屋の皆様には、学生にご親身な指導をいただき、感謝申し上げます。

今後も本事業で開発した千代田区和食文化体験プラットホーム「たべチヨダ」の活用を継続し、地域振興、地域活動の活性化に寄与することに精進いたす所存です。