

日本経済新聞 全国版 2018年5月16日付
掲載記事

キャンパス発この一品



米粉アイス「和み」——神戸学院大

素材生かした懐かしい味

3種類の味を用意した

神戸学院大は10学部を擁する同市最大級の私立大学。地域の課題解決型の学習に力を入れている。ゼミの学生をプロジェクトに送り出した経済学部の中村亨教授は「コスト計算など実践的な学びの場にもなった」と意義を語る。

原材料は寺谷営農組合（神戸市）が西区の自然豊かな地域で育てている「カワバタモロコ米」。希少な淡水魚「カワバタモロコ」が生息する環境にちなんだ名称だ。このコメの魅力発信というお題に、神戸学院大学生が米粉アイスのアイデアを寄せた。

給食事業などを手掛けけるハーツフードクリエイター（送料込み）。

5月からはハーツフードクリエーツのホームページで通信販売も始めた。3種類が2個ずつ入った6個入りは2980円（送料込み）。

「（同市）のパティシエの指導を仰ぎながら商品化を進めた。「味のベニスはミルクか果実か」「食感は滑らかにするか」といった真剣だ。商品の魅力を伝えるパッケージの文字やデザインも学生が考案した。

味は梅、黒ごま、プレーンの3種類を用意。梅はカリカリにした梅の果肉がアクセントになり、黒ごまはきな粉のトッピングが効いている。「あつさりして懐かしい味。

素材をうまく生かしてくれた」と寺谷営農組合の高尾淳組合長も大鼓判を押す。

神戸学院大は10学部を擁する同市最大級の私立大学。地域の課題解決型の学習に力を入れている。ゼミの学生をプロジェクトに送り出した経済学部の中村亨教授は「コスト計算など実践的な学びの場にもなった」と意義を語る。