

「バズる」商品開発

規格外イチゴを活用



【三重・伊勢】JA伊勢くらしの活動推進課は8月下旬、皇學館大学（伊勢市）と連携し、「イチゴ」かおり野の規格外品を使った加工品の開発に取り組んでいる。学生目線からの意見や柔軟なアイデアを取り入れ、多くの人の注目が集まる「バズる」加工品を開発・販売して、農産物のPRと規格外品の活用につなげることが目的とした。

完売への戦略も

参加者は、同校が同県伊勢志摩圏を中心とする地域課題についての体験型学修プログラム「CLL活動」の中からイチゴを試食しながら活動で意見を出し合う学生ら

で同活動を選抜した154年生の学生11人。学生らは加工品レシピの発案・作成だけでなく、交流サイト（SNS）などを活用して商品PR。店舗販売や販路拡大といったマー

ケティングまでを一貫して行う。

8月下旬には同大の構内で、活動していくチーム名の検討の他、学生らが事前に考えたレシピを出し合い、意見交換をした。また、同課が2022年度に栽培し、冷凍保存していたイチゴ「かおり野」などを解凍、試食しながら、加工方法や品種の特性について話した。

参加した学生からは「原価率や利益率などの計算はもちろん、完売を目指したい。そのためにはターゲットを誰にするのかを考えて商品を開発したい」など意見があった。

9月ごろに加工品の試作をした後、PR・販売に取り組む。3月末までに完売を目指す。同JAはイチゴの提供や施設の貸し出しなど、学生を支援する。