

# 9月4日はアフタヌーンティー文化の日。 地元大学(常葉大学 浜松キャンパス 健康プロデュース学部) と連携した「うなぎいもスイーツ開発プロジェクト」商品が完成

9月4日より「うなぎいもの羊羹」がファーマーズマーケット東店にて発売開始

有限会社竹泉（静岡県浜松市浜名区内野 4257、代表取締役 木俣 昭彦）は、2023年（令和5年）に一般社団法人・日本記念日協会により認定・登録されたアフタヌーンティー文化の日である2024年9月4日（水）に、ほっと一息食後や食事と食事の間のおやつを提供として、静岡市・浜松市に設置する4つのキャンパスで、幅広い学びと新しい未来を導く静岡県内最大規模の総合大学「常葉大学」と、地域産業の新しいカタチ・循環型社会を目指す「うなぎいも協同組合」と連携した『うなぎいもの羊羹』を、ファーマーズマーケット東店で新発売します。「大学のプロジェクト」と連携した新スイーツの発売は初めてとなります。なおこれに先行し、9月1日より「遠鉄ストア」全店で新発売される『24品目の風味豊かな栄養はなまる弁当 第15弾 ～秋の陣～』に、1口スイーツとして同商品がお弁当を彩ります。



## 学生が専門性及び地域の特性を活かし、地域社会・地域産業の様々な課題に取り組む

常葉大学では、学生ならではのユニークな「視点と発想」をもち、「熱意と創意」に満ちた自主的・自発的な取り組みに対し、教員アドバイザーによる助言や活動資金など様々な支援をし、静岡県を中心とした地域社会への貢献、学生の若い力を地域の活性化に結び付ける「ここは未来塾 -TU can Project-」を実施。

その中から、「地域貢献・活性化プロジェクト」として、県内各地の地域課題の解決や地域活性化への貢献を目指す取り組みに応募したグループ「TOKOFARM」の「うなぎいもスイーツの開発プロジェクト」が採択されました。

担当学部／健康プロデュース学部 健康栄養学科

特任准教授・兒山左弓（KOYAMA Sayumi）、准教授・杉浦 千佳子（SUGIURA Chikako）

参加学生／所属・TOKOFARM（健康プロデュース学部）代表/青木 絵夢・猪股 七海・杉山 莉穂・田島 優波

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SBS プロモーション 浜松支社 広報担当/企画営業2課 課長 和田 力也

TEL : 053-456-0788 MAIL : r-wada@sbs-promotion.co.jp

## 地産地消を促し地域活性化につなげ、またSDGsへの関心を高める

加工の段階で廃棄されるウナギの骨や頭を肥料にして育てられたさつまいも「うなぎいも」が、私たちの暮らす浜松では「うなぎいも協同組合」によって作られている。この肥料の特徴から、廃棄物の削減や環境負担の軽減に効果があると考え、本プロジェクトを立ち上げ。また、うなぎいも協同組合では、これまでも多くのうなぎいもスイーツを商品化してきたが、お弁当や仕出しに活用できるスイーツの開発は進んでいない。有限会社竹泉も、地産地消をモットーに地元の素材を活かした弁当作りをしているが、地元食材を活用したお弁当のデザートメニューがない。そこで、健康営業学科で学んだ知識を活かし、常葉大学×竹泉×協同組合が共同した「うなぎいも」を用いた新商品を開発する企画とした。

## アンケート調査や試作、打合せを重ね、新しいスイーツを開発

具体的な商品のテーマのひとつは、「1口サイズで地元食材を使ったデザート」。  
学内の調理室で、「うなぎいも」に合わせる果物のセレクトや細かな配分の確認など何度も何度も試食を重ね、学祭や大学生交流フェスタ等で、試作品に関する一般来場者へのアンケート調査を実施。  
製造者目線、購入者目線のニーズや条件を一つ一つクリアしていきながら、地産地消やSDGsへの関心を高める活動も実施。  
様々な経験を積み重ねながら、今回の「うなぎいもの羊羹」が出来上がった。



## 9月より販売スタート！

地元産や四季の食材を活かした弁当を手作りし、今春には「浜名湖花博弁当」が大好評だった竹泉のお弁当。今秋の季節の味わいを盛り込む旬を感じる新弁当『24品目の風味豊かな栄養はなまる弁当 第15弾～秋の陣～』の中に、この1口スイーツが登場します（9月1日より「遠鉄ストア」全店で新発売。販売価格：645円）。

また、地元農家が生産した新鮮な野菜や果物を豊富に取り揃えるほか、手作り惣菜や加工品も提供。地元の恵みを存分に味わえる場所として地域の人々に親しまれるJAとびあ浜松が運営するファーマーズマーケット東店でも、9月4日（水）より販売が開始されます（販売価／2本入り 440円）。※1本サイズ（12cm×4cm）

【ファーマーズマーケット東店】

営業時間／9:00～18:00 定休日／年中無休（年末年始除く）

電話番号／053-433-0300

住所／静岡県 浜松市 中央区 貴平町 655-1



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SBS プロモーション 浜松支社 広報担当／企画営業2課 課長 和田 力也

TEL：053-456-0788 MAIL：r-wada@sbs-promotion.co.jp

## 担当者コメント

### 有限会社竹泉 代表取締役・木俣 昭彦 / コメント

地元の食材を活かし、SDGs も意識しながら、地域の活性化を目指したと目を輝かせる若い感性を思う存分發揮してもらうため、彼女たちが試作した品をなるべくそのままに、その中に地元で長きに渡って弁当を作って来た経験や知恵を組み込ませてもらいました。「うなぎいも」の良さを活かしながら、「りんご」を取り入れたことで生まれる、さわやかでさっぱり味わいは、なめらかさの中にもスイーツ感を満喫できる商品ができあがりました。食後の爽快感を楽しんでもらいたいと願い、この秋の新作弁当にはもちろん、スイーツだけ買う事もできるよう、ファーマーズマーケット東店で販売も開始します。地元の銘品「うなぎいも」を使いながら、地元の学生の心意気を取り込んだ今秋の新商品を、皆さん是非楽しんでください。



『24 品目の風味豊かな栄養はなまる弁当 第 15 弾～秋の陣～』（645 円）

【ダウンロード URL】 <https://xgf.nu/Tw4Ew>

DL 期限：2024 年 9 月 26 日（木）



## 有限会社竹泉について

### 【会社/概要】

社名／有限会社 竹泉

所在地／■浜北店 静岡県 浜松市 浜名区 内野 4257

TEL：053-586-5123

■浜松営業所 静岡県 浜松市 中央区 城北 1 丁目 25-13

TEL：053-472-9623

代表者／代表取締役 木俣 昭彦

設立／1966 年

事業内容／創業以来約 60 年、手づくり仕出し弁当の味を守り続ける。先代から受け継いだ「味は心・美味求真」という社是を掲げ、四季折々の新鮮な素材を生かした味づくりに日々励んでいる。浜松市は農畜産物、水産物ともに食材が豊かな街。地元の美味しい食材を用いた「浜松パワーフード」のお弁当作りや醤油やソースなどの調味料に関しても出来る限り地元で作られたものを取り入れる様にしている。それは、様々な素材を使いお弁当を開発しバリエーションを豊かにすることで幅広いお客様にご利用して頂けるものと考えて。これからも浜松パワーフードの食材をふんだんに盛り込んだお弁当を充実させ、リーズナブルな価格帯から高級志向のお弁当まで取り揃えていく方針。

HP／<https://www.chikusen.jp/>



# 竹泉

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SBS プロモーション 浜松支社 広報担当／企画営業 2 課 課長 和田 力也

TEL：053-456-0788 MAIL：r-wada@sbs-promotion.co.jp

## 学校法人常葉大学について

### 【大学/概要】

大学名／常葉大学 浜松キャンパス

所在地／静岡県 浜松市 浜名区 都田町 1230

TEL／053-428-3511(代表)

学長／常葉大学・常葉大学短期大学部 江藤 秀一

【常葉大学】とは／1980年に常葉学園大学教育学部からスタート。

2013年4月に常葉学園大学、浜松大学、富士常葉大学の3大学を統合し、常葉大学が誕生。

現在は、草薙・瀬名・水落・浜松の4キャンパスに10学部19学科、

大学院4研究科6専攻、短期大学部3学科1専攻、学生数7700名あまりを擁する静岡県内最大の私立総合大学。

令和5年度には、県内高等教育機関の学びの充実に取り組む静岡県に協力し、文部科学省へ収容定員増の認可申請を行い、1780名から1995名への入学定員増が認められた。これによって、これまで以上に多くの学生を迎え、教育研究並びに地域貢献活動を通して、地域に根差す大学としての使命を果たしている。

常葉大学 浜松キャンパス 学部内容／

経営学部) 経営学科

健康プロデュース学部) 健康栄養学科／こども健康学科／心身マネジメント学科／健康鍼灸学科／健康柔道整復学科

保健医療学部) 理学療法学科／作業療法学科

HP／<https://www.tokoha-u.ac.jp/>



## うなぎいも協同組合について

### 【協同組合/概要】

組合名／うなぎいも協同組合

所在地／静岡県 浜松市 中央区 卸本地 50番

TEL : 053-443-7190 (コス研内)

理事長／伊藤 拓馬

事業内容／

- ・うなぎいもの選別、洗浄、貯蔵、出荷、販売
- ・うなぎいものブランド管理
- ・うなぎいも商品の認定
- ・うなぎいものPR活動 など

設立／2013年5月にうなぎいもの生産者が出資をして設立

HP／<https://www.unagiimo.com/index.html>

【うなぎいも】とは／

国でも有数のうなぎの産地でもある浜松浜名湖。普段捨ててしまう、うなぎの骨や頭などを肥料に栽培したのがこのうなぎいも。浜松、浜名湖と言えば「うなぎ」という認識は既に多くの方にされてはいるのですが、実は、この遠州地域でのさつまいもの栽培というのは数百年前から行われており、立派な郷土食材なのです。この歴史を広める意味合い、そしてさつまいもを加工するにあたり、加工業者、配送業者、保管業者、販売業者、そして農家。様々な業者がさつまいも加工に携わることで地域活性に繋がるという意図のもとこの「うなぎ」と「さつまいも」に着目し、「うなぎいも」が誕生致しました。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 SBS プロモーション 浜松支社 広報担当／企画営業2課 課長 和田 力也

TEL : 053-456-0788 MAIL : r-wada@sbs-promotion.co.jp

