
『九州大学 USI が取り組む地域振興・産学連携の新しい姿』

～ ユーザの感性を意識した地域商品(食品)開発～

三越/RKB 「今日感テレビ」フェアでの開発商品お披露目

九州大学では平成16年度文部科学省の科学技術振興調整費にて「戦略的研究拠点育成プログラム」に採択され、ユーザの感性を学術研究や学術研究成果に織り込む研究をする組織「九州大学ユーザサイエンス機構」を設立しました。

本機構では国立大学法人化後の新しい大学のあり方も模索しており、人間の感性のしくみから感性の評価、感性に影響を与えるものの研究、そしてそれら研究成果を活かした大学組織のありかたや産学官連携、地域振興の新しい姿についても研究しています。

今回紹介させていただく研究開発プロジェクトは、これらの活動の一環で、「九州大学ユーザサイエンス機構」のプロジェクト部門、感性融合型商品開発手法研究プロジェクトチーム(チームリーダー:九州大学新キャンパス計画推進室 石田浩二助教授)が実施しているものです。

当該チームでは、ユーザの感性に着目し、商品開発の各工程にユーザの感性をどう取り込んだら売れる商品開発ができるかといった研究をしており、実証フィールドを定めて、そこにおける産学官連携の地域振興を前提とした商品開発の実践を通じての研究をしています。

平成16年度は、大川市、大川家具工業会と連携した家具の開発、学園都市地域、九州大学での新しい地域情報システム開発のためのIDデバイス開発、大分県、大分県竹田市、当該市山間部の高齢化が進む農産加工所「みらい香房若葉」と連携した食品開発を通じた研究を実施しています。

今回紹介させていただくのは、この後述させていただいた大分県、大分県竹田市、農産加工所「みらい香房若葉」と連携した地域振興を目的とした食品開発を通じた研究開発プロジェクトの内容とその中間成果物である食品(豆乳・豆腐・エノハ寿司)そしてその福岡地区でのお披露目である三越/RKBのフェアへの出展についてです。

大分県竹田市九重野の農産加工所「みらい香房若葉」は後継者の地元定着、農産物の付加価値向上産業振興意による地域の過疎化防止を目的に、農水省の補助により建てられた施設です。

しかし、立派な施設は出来上がったものの、商品開発のノウハウや、販売ノウハウ等がないままスタートしたため、設立後2～3年で厳しい状況に陥り、加工所で働く人達は時給200円で、早朝から深夜までの長時間労働を余儀なくされていました。

そのようななか、本プロジェクトチーム責任者に打診があり、内部で相談の結果、ユーザサイエンス機構プロジェクト部門として地域特産物としての農産加工品開発を通じての感性融合型商品開発研究に取り組むことになりました。

取り組みは以下を目的にスタートしました

ユーザに高い単価でも喜んで買ってもらえる商品の開発

(高齢者が多いのでコストで勝負は出来ない)

地元特産品を使い農業と相乗効果が出る商品の開発

少なくとも福岡の食品加工事業アルバイト同等以上の時間単価

7～8時間の労働で採算が取れる事業構造

わかりやすい開発方法の確立

(地元へのノウハウ移転 伝えられなければ地元で続かなければ意味がない)

取り組みに際しては、まず、竹田市、大分県、九州大学学術研究都市推進機構と連絡をとり、調理師である塩山食品開発塩山憲二郎氏に協力を依頼して外部体制を整え、次に内部体制として、九大発のデザインベンチャー企業(しくみデザイン) 調査・システム開発ベンチャー企業(FUSIC) 味覚センサーアプリケーションの味香り研究所と連携、そして学内では、味覚センサーを開発しているシステム情報都甲研究室、食品加工の農学部下田研究室に協力を得て、4名の組織でスタートしました。

開発は味の開発からスタートし、最初15品目の食品を開発、それを味覚センサーでの評価結果、モニタユーザのヒアリング結果等を参考にして、上市商品の絞込みを続けてきました。

これと平行して喜んで手にしてもらえるパッケージの開発にも着手し、数回にわたるモニタユーザの評価結果からこれらの食品パッケージの開発も進めました。

一方で、博多駅岩田屋さん、大分トキワさん、マリノワシティ九州の村市場さん、竹田市アンテナショップさん、女性向け情報誌のアバンティさん、早川不動産さん等のご協力を得て、情報収集のための一般ユーザ向け試食会を数度にわたり開催、これらの結果も商品開発にフィードバックしました。

さらに商品として上市するに際して、衛生管理、成分分析等の指導も徹底して行いました。

このようにして最終的に、本日ご紹介させていただく3品目4種類(豆腐×1、豆乳×2、エノハ寿司×1)の開発に至りました。

これら商品については下記の通り1月31日(火)~2月4日(土)の期間に福岡三越9F大催物会場にて開催されるRKB/三越「今日感テレビ」フェアにて「九州の隠れた銘品」にて取り上げてもらえることとなりました。

これら商品は成分分析の結果においても、現代人が必要とする栄養成分が多く含まれていることが判明しています。是非とも一般消費者の方々に九州大学が産学官連携で開発した商品をお手にとって頂き、ご賞味いただきたいと思います。

しかし、今回ご紹介させていただく商品も、まだユーザサイエンス機構プロジェクト部門商品開発チームが目指すものとは程遠いものであります。現在も味、パッケージの改善、食品の保存維持技術の改善等に力を入れ、よりユーザに支持される商品の開発に注力しておりますので、ご期待いただけますよう、よろしくお願い申し上げます。

記

- 【件名】 三越/RKB 「今日感テレビ」フェアでの販売
【開催日時】 2006年1月31日(火)~2月4日(土)
(10:00~20:00 *最終日のみ10:00~18:00)
【開催内容】 開発商品「あい豆腐」「あい豆乳」「えのは寿司」の販売
【開催場所】 福岡三越 9F 大催物会場

以上

問い合わせ先

- ・竹田市 商工観光課 河野 通友
〒878-8555 大分県竹田市大字会々1650 TEL:0974-63-4807 FAX:0974-63-0701
- ・九州大学 ユーザサイエンス機構 研究企画室/広報&アーカイブ部門 担当:後郷 吉彦
〒812-8581 福岡県福岡市東区箱崎6-10-1
TEL092-642-3821 FAX092-642-3822
E-mail: gogo@usi.kyushu-u.ac.jp
- ・九州大学 システムL S I研究センター 調査・企画担当:山口 洋輝
〒816-8580 福岡県春日市春日公園6-1 TEL:092-583-8893 FAX:092-583-1338
E-mail: hyamaguchi@slrc.kyushu-u.ac.jp