

シラス次世代につなぐ挑戦

商品開発へ大学生とコラボ

中
辰

榎中辰（松山市、中谷
一郎社長）は茨城キリス
ト教大学の学生とコラボ

し、新しいシラスの商品
開発に取り組んでいる。
同社は創業150年の歴
史をもつ、小魚中心に扱
う老舗だが、新たな挑戦
を行っている。

コラボに至った経緯
は、付加価値を与えにく
いシラス加工品に、若い
柔軟な発想と新しい視点
を取り入れた商品ができ
ないか模索していたこ
ろ、仲介者を通して、来
年卒業を控える同大生活
科学部食物健康科学科4
年生の小林樹奈さん、一
木柚葉さんと取り組むこ
とになった。

小林さんは「卒業論文
で取り組んでいるシラス
の商品開発では栄養面だ
けでなく、どうすれば実
際に手に取ってもらいやす
くなるかを考える楽し

さど、ターゲットを設定
する際に実際に存在して
いるような人物像から細
かい設定を深く落とし込
んでいくことの難しさと
マーケティングの重要性
を学んでいる」と話した。
卒業後、管理栄養士に
なることについては「食



中辰の中谷秀一郎担当（中央）と小林さん（左）、一木さん（右）

食べる人の気持ちに寄り
添い、管理栄養士として
健康と楽しさ、笑顔につ
ながる提案を続けられる
ようにこの経験を生かし
て仕事をしていきたい」
と話している。

また、一木さんも「新
商品を開発していくステ
ップと難しさを実感して
いる。改めて一つの商品
が生まれるまでには、た
くさんの人との関わりが
あると感じた。残り少な
い期間だが、商品完成に
までもつていきたい」と
話した。

卒業後に同じく管理栄
養士になることについて
は「企業と一緒に作る商
品開発のやりがいと難し
さを体感できていること
は貴重で、今後、管理栄
養士になってメニュー開

発などに携わる機会が生
きたいという思いがある。
今回学生との取り組みは
単に商品を作るというこ
とではなく、『シラスの

本来、高タンパク、低脂
質という優れた特性をも
ち、健康的で魅力ある食
材。その価値をもっと日
常の食卓に広げ、身近に
感じてもらえるようにし
指す。

新しい価値を再発見し、
次世代へつないでいく挑
戦』だ」と話しており、
年内をめどに学生とのコ
ラボによる商品開発を目

