

学生考案の「にっぽん食」メニューをスーパーマーケット「ライフ」で試食提供 ～ミツカン×日本女子大学「にっぽん食プロジェクト」生活者とリアルな交流の場が初めて実現！～



ミツカングループ(愛知県半田市、以下ミツカン)は、日本女子大学と共同で研究を行っている共創プロジェクト「にっぽん食プロジェクト」において、2025年1月25日(土)に、2024年度の活動第三弾として「にっぽん食プロジェクト」を生活者の方々に知っていただくために、スーパーマーケット「ライフ セントラルスクエア押上駅前店」にて、今年度の学生が考案したメニュー「白菜で作るジャパニーズロールキャベツ」の試食提供を実施しました。

当日は、ライフに来店した約200名のお客様に、「白菜で作るジャパニーズロールキャベツ」を召し上がっていただき、感想を伺うことができました。また、「にっぽん食プロジェクト」のご紹介や、10品以上のにっぽん食開発メニューレシピが掲載されている「にっぽん食レシピブック」を80冊以上手渡しし、「にっぽん食」や開発メニューなどについて説明することができました。

今回の施策では、3年目を迎えた「にっぽん食プロジェクト」として、初めて生活者の方々とリアルに交流できる場を実現することができました。率直な感想やご意見をいただくことができ、気づきの場にもなりました。

■目的

- 1)「開発メニュー」を通して、生活者の方々に「にっぽん食」の考え方を具体的に、紹介・提案し、知っていただく。
- 2)生活者の方々のリアルな感想や反応から気づきを得て、今後の「にっぽん食プロジェクト」の活動に活かしていく。

■当日参加した学生のコメント

日本女子大学 食物学科 4年 西川さん

今回、実際に現場に立つという貴重な経験の場を設けていただき、「にっぽん食プロジェクト」に対するやりがいや達成感を強く感じることができました。学生考案メニューに興味を持ち、温かいお声をかけてくださる方や食材費の値上がりや一人暮らしの悩みなど、日々の生活で感じる問題を踏まえたアドバイスやご意見をくださる方もいらした反面、試食やパンフレットを手にとっていただくことの難しさを身をもって感じ、「にっぽん食」の更なる認知拡大のための課題について新たな視点から学ぶこともできました。本プロジェクトを通しての学びは、これからの「にっぽん食」の活動においてはもちろん、これからも食に関わっていく身としても大きな財産になったと感じます。メニュー開発から提供、発信までの過程を全て経験するという唯一無二の特別な経験を活かし、食の大切さや面白さを広めていきたいです。

日本女子大学 食物学科 4年 湯澤さん

初めて消費者の皆さまに私たちのメニューを食べてもらう機会をいただき、その評価を受けることに大きな緊張を覚えました。試食を断られることも多く、「にっぽん食プロジェクト」やロールキャベツについて何も知らない方々に、まず興味を持っていただくことの難しさを実感しました。また、周知活動の重要性を改めて認識するとともに、認知の壁を乗り越えるための工夫が必要であるとも思いました。しかし、実際に試食してくださった方々からは、「美味しかった」「これはどうやって作っているの?」といった温かい声をいただき、料理を通じて「にっぽん食プロジェクト」を伝えることができたのではないかと感じています。その中でも、「野菜が高いため、あまり購入できない」という意見は特に印象的でした。メニュー開発において、消費者の経済的な負担や購買行動を考慮する視点が不可欠であることを学びました。

また、メニューブックも好評で、多くの方が「作ってみるね」と声をかけてくださり、私たちが取り組んできたことが人々の手に届いていることを実感しました。料理を通じて、「にっぽん食」がより多くの方々に根付いていってほしいと思います。

■株式会社ライフコーポレーション 広報部 小川様

来店されたお客様に「にっぽん食プロジェクト」の活動をお伝えすることができ、とても喜ばしく思います。学生さんにとっては、自ら考案したメニューをお客様に試食していただくということで、緊張したかもしれませんが、いい経験になったのではないのでしょうか。今後も学生さんの学びとなる機会を提供できればと考えておりますし、様々なアプローチで「にっぽん食」が広まっていくことを願っております。

■ライフコーポレーション×にっぽん食プロジェクト 勉強会

試食提供を実施する前に、より双方の理解を高めるため、ライフコーポレーション本社にて勉強会を実施しました。「にっぽん食プロジェクト」からは、これまでの活動内容や開発メニューについて説明した上で、「白菜で作るジャパニーズロールキャベツ」を実際に試食しながら意見交換を行いました。また、ライフコーポレーションからは「食品ロス削減」や、オーガニックや健康にこだわったプライベートブランドの商品開発についてのお話を伺いました。



<これからの食の未来を探求する『にっぽん食プロジェクト』とは>

『にっぽん食プロジェクト』は、ミツカンと日本女子大学の学生が、多様化する食文化や価値観を若者の視点で捉え直し、新しい食の価値やこれからの食の未来を探求・創造する共創プロジェクトです。“にっぽん食”とは、本プロジェクトで新たに考案した名称で、日本で古くから受け継がれてきた“和食”が、食文化の多様化とともに“日本食”となり、さらなる食文化・食に対する価値観の多様化によって変化する、これからの新たな食を意味します。

<コンセプト「ごはん時間でつながろう。」について>

にっぽん食プロジェクトでは、“考える”“作る”“食べる”“片付ける”の一連の料理工程を、新たに“ごはん時間”と名付けました。料理と聞くと、作り手側はメニューを考える・作ることを想起し、普段、調理をしない人は食べることだけを想起しがちですが、考えることから食べることまでを含めて、ごはん時間と定義しました。「ごはん時間で、つながろう。」の中に、この一連の体験こそが、人や思いを繋げる食の新しい価値であるという意味を込めています。

これまでの活動の振り返り

【2022年度:1年目】「にっぽん食プロジェクト」を始動し、新しい食の形“にっぽん食”の概念を発表

2022年3月より「にっぽん食プロジェクト」始動。1年の成果として日本女子大学 家政学部食物学科 飯田文子教授、ならびに実際に研究に携わった飯田研究室の学生を中心に考案した、新しい食の形“にっぽん食”の概念を発表。

飯田研究室の学生による若者の食意識調査や、地域や社会が抱える課題について実践的に取り組む“JWU 社会連携科目”のカリキュラムにおける『課題解決型ワークショップ にっぽん食を考える』などを通して、“にっぽん食”の概念を探求し、概念をもとにメニューを考案しました。

【2023年度:2年目】コンセプト「ごはん時間でつながろう。」を作成

1年目に考案した概念を、生活者により馴染みやすく試してもらえるよう、“にっぽん食”の捉え方をアップデートし、「ごはん時間でつながろう。」というコンセプトを新たに作成。そして、このコンセプトを体現する新たな“にっぽん食”メニューを学生とミツカンが共同で考案。

飯田研究室によるアンケート調査、ミツカン主体のグループインタビュー調査から、概念の中で「共食/コミュニケーション」「旬」「簡便」にフォーカスを当てるのが“にっぽん食”の普及に繋がるのではと考え、「共食/コミュニケーション」「旬」「簡便」に関し、幅広い年代の生活者のインサイトを深る Web アンケート調査をミツカン主体で実施。

【2024年度:3年目】スーパーマーケットでの開発メニュー試食提供による生活者との交流

「ライフ」にて、“にっぽん食”の開発メニューを試食提供する際、学生と生活者とのリアルな交流を実施。

2年目で整理したコンセプト「ごはん時間でつながろう。」を体現するために何が必要なのかを具体的に考え、コミュニケーションの機会・体験のきっかけの1つである、「作ってみたい、食べてみたい、どんな味なのだろう？」と興味をもってもらえるようなメニューを開発。

飯田研究室の学生が中心となって「にっぽん食ワークショップ」を行い、各グループが「記憶に残る幼少期の“ごはん時間”体験をつくる」ためのオリジナルコンテンツを考案。

【今後について】

多様化する食の価値観や山積する課題に対して、様々な角度から食を捉えなおし、これからの未来の食“にっぽん食”を体現するために、今後、生活者との接点をより増やし、これからの日本の食＝“にっぽん食”を日常に取り入れていただく機会を提供していきたいと考えます。