

北と南の味 思わぬ出会い

同じ大阪府でも、北部と南部ではお互いのことをよく知らない。そう思った北部の大学生と南部のハム会社が、それぞれの特産を生かした新商品を生み出した。



新商品の試食を呼びかける追手門学院大の学生たち11月、松原市

大阪

東部 | 河内



デジタル版
ニュースはこちら

大阪本社 大阪版
TEL 06(6231)0131(代)
FAX 06(6201)3143
o-syakai3
@asahi.com

購読・配達のご用は
0120-33-0843 (7~21時)

広告のご用は
大阪朝日広告社
06(6867)9406
折り込みのご用は
朝日コネクト大阪
06(6226)1290

きょうの天気

降水確率
6~12時 12~18時

大阪	西	6-1度	20	20
豊中	西	7-1度	20	20
枚方	西	6-2度	20	20
堺	西	5-1度	20	30
湿度	40%	波 1.5m		

あす

大阪	西南西	6-0度	60	40
豊中	西	6-1度	40	40
枚方	西南西	6-1度	40	40
堺	西	6-1度	70	70
湿度	40%	波 1.5m		

2月7日
(旧1月10日)

日出 6.51
日入 17.33
月出 12.05
月入 2.20

月齢 8.6

茨木市にある追手門学院大経営学部3年生17人は、マーケティング論を教える朴修賢教授のゼミ生だ。昨年、朴教授の知人の紹介で、羽曳野市に工場や直営店などがある食品メーカー「タケダハム」と、商品の企画からパッケージデザイン、販売促進までを授業で手がけることになった。

まずは工場見学に出かけた。羽曳野市は食肉加工、ワイン醸造が盛んなことが分かった。

ひるがえって、自分たちの地元は。調べてみると、茨木市は山あいが見山地区の赤シロが特産だという。夏休み、商品を具体的に考えるため、オンライン会議を開いた。そこで、常識にとらわれない意見が出た。中村瑠依さん(21)が提案した。「ハムをワインに漬けたらどう

茨木・追手門学院大生×羽曳野・タケダハム 新商品

なるんでしょかね」
「ん?」。朴教授は反応しきれなかった。ハムは酒のアテにはなる。だが、漬けるってどうなのか。

谷後翔太郎さん(20)は「赤シロをソーセージに入れたら」。おにぎりにかかったシロのふりかけが好きだった。

子どもたちに食べてもらえるようにと考えた亀岡曉良さん(21)は「チーズをソーセージに入れるのは?」と発言した。

ゼミでの発表後、タケダハムに伝えた。「面白そうだから、全部やってみましょうよ」。そんな答えが返ってきた。



追手門学院大生とタケダハムが開発した2種類の「追紫蘇ソーセージ」と「贅沢ハム 赤ワイン漬け」

学生たちの多様な意見を形にするにあたっては、創業70年のタケダハムが培ってきた経験と技術が存分に生かされた。

ワインは、羽曳野のワイナリー「飛鳥ワイン」のものを使用。ワインの香りを出しながら、肉の味もしっかりと出るように、漬ける時間も1日、2日、4日と試した。

収穫の時期から、茨木産の赤シロそのものを確保することは難しかったので、粉末を使い、塩辛くなりすぎない配合を追求した。

商品名は、大学の頭文字の「追」に、シロの漢字の紫蘇を「おいしそう」とかけて、「追紫蘇ソーセージ」とした。チーズ入りもある。赤ワインに漬けたハムは「贅沢ハム」とした。タケダハムの担当を務めた経営企画室室長補佐の加藤尚さん(43)は「学生の柔軟な発想力で、思いつきもなかった商品ができた」と話している。

新商品は近日中に、オンラインショップや、羽曳野市の「道の駅しらとり」の郷・羽曳野」内にある直営店で販売する。値段は400円ぐらいを想定しているという。(滝澤潤二)