

令和3年度
文京区学生と創る
アグリノベーション事業
実施状況報告会発表資料

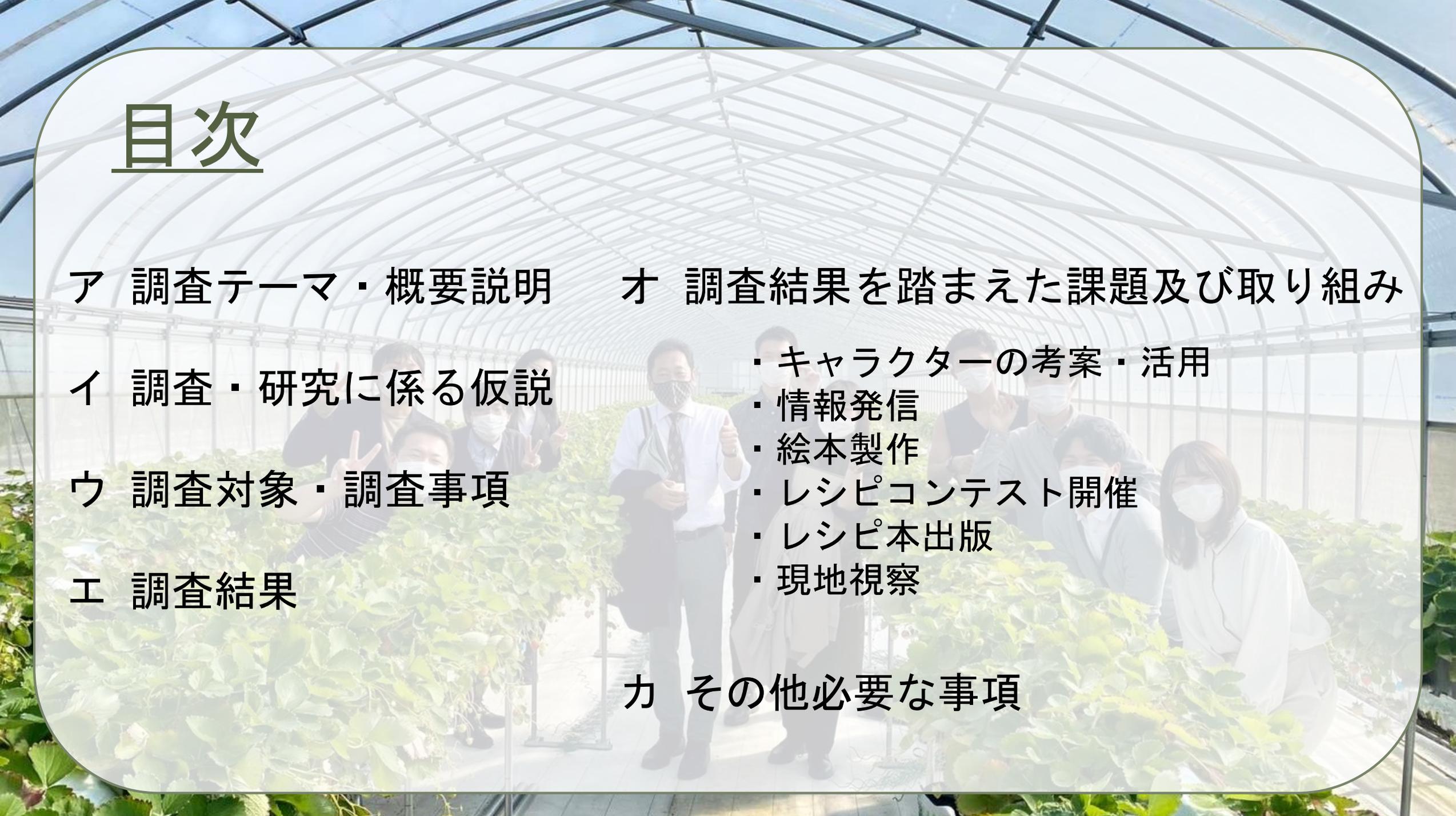
東洋大学

齊藤 りん 三須 菜々海 佐藤 実空 長谷川 兼太

夷子 康平 清野 翔大 上谷 凌太郎

令和4年3月29日

目次

- 
- ア 調査テーマ・概要説明
- イ 調査・研究に係る仮説
- ウ 調査対象・調査事項
- エ 調査結果
- オ 調査結果を踏まえた課題及び取り組み
- ・キャラクターの考案・活用
 - ・情報発信
 - ・絵本製作
 - ・レシピコンテスト開催
 - ・レシピ本出版
 - ・現地視察
- カ その他必要な事項

ア 調査テーマ・概要説明

調査 テーマ	新規就農の農業経営体から見る 多角化経営の分析と将来展望について
概要	つくる農業のみならず、 儲かる農業 を 目指し、プラスα（EC、体験農園等） に取組もうとされている、新規就農の 農業経営体を調査すると共に、 更なる 発展に向けた取組を支援

5 / 7

第一回もりおか会議

9 / 10

第三回もりおか会議

6 / 22

第二回もりおか会議

9 / 30

中間報告会

10 / 12

『玉山うるおいイチゴ園
ストーリー』
盛岡市HP掲載

11 / 1

現地視察
・
レシピコンテスト二次審査

12 / 31

レシピ本出版

10 / 22

レシピコンテスト一次審査

11 / 20

商品販売

イ 調査・研究に係る仮説

情報発信力の強化が必要である

ウ 調査対象・調査事項

調査対象

玉山うるおいイチゴ園 園長 菊地潤様

第一回もりおか会議

調査事項：イチゴ園の状況や菊地様の思いなど

- すずあかねを選んだ理由
- イチゴ栽培におけるこだわり
- 見込み収穫量・出荷量
- 農園の理想像
- プロモーションにおいて大事にしたいこと
- 販売におけるターゲット
- SNSで想定しているターゲット
- 想定する六次産業ビジネス... など

第一回もりおか会議の様子
(2021年5月7日)



エ 調査結果

- 情報発信に特別力を入れていないわけではない
(SNSの主な目的はコミュニケーションであった)
- 情報発信としてのSNS活用には意欲的
- **EC販売には否定的**

才 調査結果を踏まえた課題及び取り組み

課題

- ・ 販売作業にかかる **人手不足**
- ・ EC販売における **知識不足**

オ 調査結果を踏まえた課題及び取り組み

第二回もりおか会議で提案

- ・ **スマート農業**

(定着型ロボット・アレクサの活用など)

- ・ **オンライン販売**

(具体的なプラットフォームの選定・説明)

EC販売に必要な事項

- ・ **すずあかねの認知度向上**
- ・ **買いたいと思うような付加価値**

価格について

菊地様のイチゴ

現状の価格：3000円/kg



1パック：約1000円/300g

* 一般的には300～400円/300g

高い

➔ **付加価値**が必要

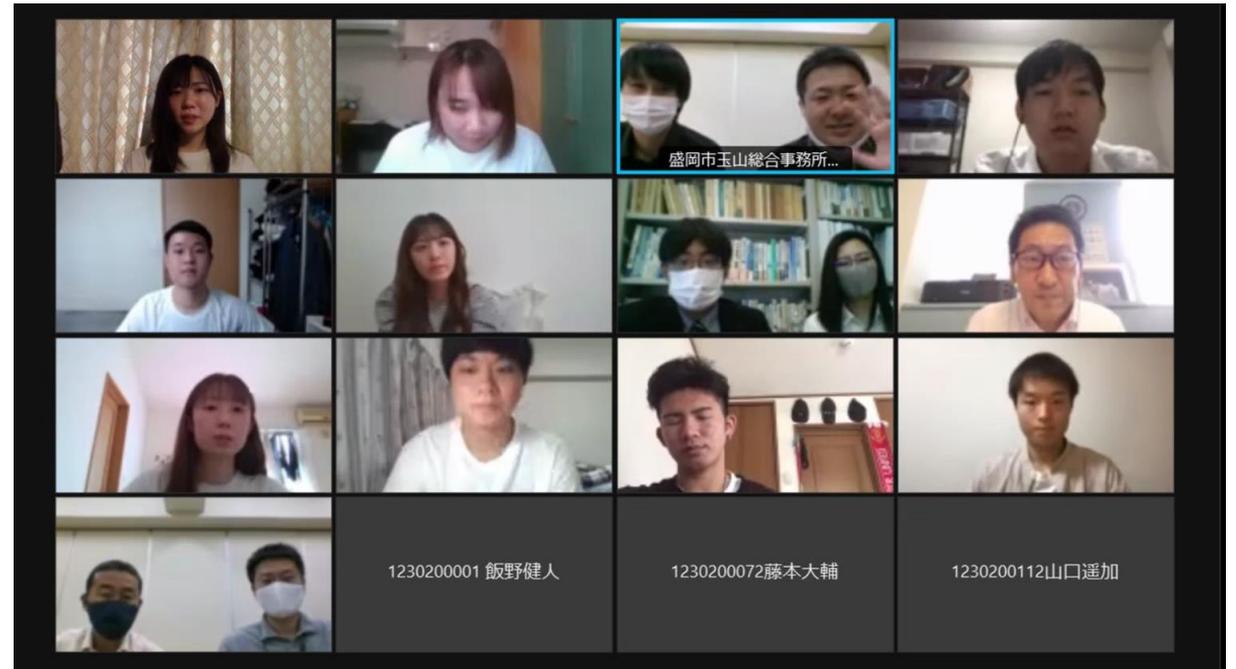
- ・ キャラクター考案
- ・ グッズ作成
- ・ レシピコンテスト
- ・ レシピ本
- ・ 絵本

第二回もりおか会議

第二回もりおか会議の様子
(2021年6月22日)

具体的な提案内容

- 1 EC販売の再提案
- 2 ポスター等の広告作成
- 3 ホームページの作成
- 4 書籍の出版
- 5 スマート農業の導入
- 6 **キャラクターによるプロモーション**
- 7 **レシピコンテストによるプロモーション**
- 8 イチゴを用いた商品の作成及び販売
- 9 海外販売することによる話題性の創出



第一回の質疑応答
をふまえて
具体的な内容を提案

キャラクター考案・グッズ作成

明るさ
元気さ
親しみやすさ

イチゴの外見の
グラデーションをイメージ

イチゴを配るメイド風
→すずあかねを広めたいという想いを
表現

全体的に
イチゴモチーフを
散りばめている

イチゴの花を
モチーフに

プロモーション方法例

- ・ SNSでのイラストコンテスト
- ・ グッズの販売
- ・ パッケージ印刷



第三回もりおか会議

実施予定内容

①オンライン販売
(令和4年7月開始目標)

②レシピコンテスト
(令和3年9月ごろから公募開始)

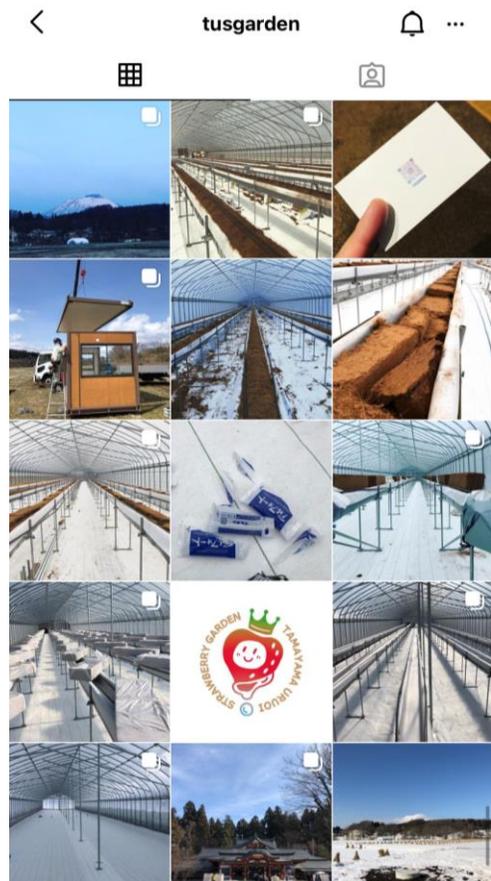
*** SNS活用について**



実際の会議の様子 (2021年9月10日)

SNSの活用

○投稿内容について



玉山うるおいイチゴ園様のInstagramより



スイーツ

○ハッシュタグについて

今日もお昼頃まで販売しております！
事前にDMなどでお知らせ頂ければお取り置きしますのでお気軽
にご連絡くださいませ(*'▽`*)

また、今週の夏いちご直売日は

8/24(火)
8/26(木)
8/28(土)

となっております！

どうぞよしなに！(°▽°)

#玉山うるおいイチゴ園 #いちご #夏いちご

8月24日

今日もお昼頃まで販売しております！
事前にDMなどでお知らせ頂ければお取り置きしますのでお気軽
にご連絡くださいませ(*'▽`*)

どうぞよしなに！(°▽°)

#玉山うるおいイチゴ園 #いちご #夏いちご #すずあかね #盛岡
#渋民 #直売

2日前

玉山うるおいイチゴ園様のInstagramより

その他情報発信

東洋大学のホームページ



東洋大学TOP > ニュース > 教育 > 学部・学科 > 経済学部 > 総合政策学科
> 2021年10月2日(土) 岩手日報に総合政策学科3年、斉藤りん(澁澤ゼミ)が掲載されました。澁澤ゼミは、盛岡市の地方創生起業家支援に取り組んでいます。

2021年10月2日(土) 岩手日報に総合政策学科3年、斉藤りん(澁澤ゼミ)が掲載されました。澁澤ゼミは、盛岡市の地方創生起業家支援に取り組んでいます。

2021年10月2日(土) 岩手日報に総合政策学科3年、斉藤りん(澁澤ゼミ)が掲載されました。澁澤ゼミは、盛岡市の地方創生起業家支援に取り組んでいます。

記事はこちらをクリックしてご覧ください。

絵本

東洋大学

- 📄 [第1回実施協議議事録 \(PDF 317.6KB\)](#)
- 📄 [第2回実施協議議事録 \(PDF 392.1KB\)](#)
- 📄 [第3回実施協議議事録 \(PDF 403.7KB\)](#)
- 📄 [玉山うるおいイチゴ園ストーリー \(PDF 4.3MB\)](#)

令和3年度から東洋大学と本市とで玉山地域の新規就農者(玉山うるおいイチゴ園)さんの支援を行っております。その連携事業の一環として、多くの方に玉山産イチゴを知っていただくために、経済学部総合政策学科 澁澤ゼミの学生の皆様にて絵本を作成していただきました。

心温まるストーリーとなっておりますので、ぜひご家族でご覧ください。

レシピコンテストの開催について

令和3年11月1日に、玉山うるおいイチゴ園さんで栽培されている「すずあかね」をより多くの方に知っていただくため、そのイチゴを使用したレシピコンテストを開催いたしました。

最優秀賞に選ばれたレシピは洋菓子店の川村商店様にて商品化を予定しています。

- 📄 [01 次第 \(PDF 57.3KB\)](#)
- 📄 [02 開催要領 \(PDF 137.8KB\)](#)
- 📄 [03 参加者名簿 \(PDF 93.2KB\)](#)

優秀賞

- 📄 [Entry No.6 すずあかねのカップティラミス \(PDF 1.2MB\)](#)

会議の議事録

レシピコンテスト

絵本の作成

目的

話題創出・付加価値の提供

編集

東洋大学澁澤ゼミナール2年
木村千夏/飯野健人/大橋春哉
一ノ宮朱里/三瓶弘輝

概要

すずあかねの栽培から
食材として使用されるまでの流れを表現

絵本の中から抜粋したイラスト

レシピコンテスト

- **目的** **話題創出・付加価値の提供**
- **共催** **盛岡市、東洋大学**
- **応募資格** **東洋大学経済学部総合政策学科 澁澤ゼミ生**
- **審査概要** ①**一次審査**
 審査基準：見栄え、独創性、レシピの再現性・拡張性、イチゴの有効活用性の4項目を3段階評価

 ②**二次審査**
 審査基準：味、見栄え、普及性等から総合的に判断

令和3年9月15日

|

令和3年10月5日

レシピ案応募期間



令和3年10月14日

|

令和3年10月22日

一次審査

上位5つのレシピを優秀賞として選出、二次審査へ



令和3年11月1日

二次審査

優秀賞に選出されたレシピを再現して試食会実施
優秀賞の中から最優秀賞を選出

試食会・二次審査の様子

一次審査で優秀賞となったレシピ案を元に、川村商店様が試作品を作成してくださったスイーツ



レシピ商品化・販売

最優秀賞のレシピ案を川村商店様で商品化

盛岡市中央公園「BeBATERRACE」の「Mファーム」にて販売
(令和3年11月20日)



レシピ考案時に学生が作った
スイーツ



実際に販売されている様子

レシピ本出版

- 目的 話題創出・付加価値の提供
- 編集 東洋大学澁澤ゼミナール
「制作編集委員会」
- 概要
 - ① レシピコンテストに応募のレシピ案のフォーマットを揃え、レシピ本作成
 - ② Amazonで出版



レシピ本の表紙（2021年12月31日出版）

作成者名

作成者名：佐藤実空

作品名

【 3食感のイチゴプリン 】

作品の写真



材料費

● 材料（2人分） 計490円

・ イチゴ 50g } ①

・ 砂糖 25g } ①

・ イチゴ 30g → ②

・ イチゴ 60g

・ 牛乳 175ml

・ ゼラチン 3g

・ 砂糖 大さじ2

・ バニラエッセンス 数滴

③

● 所要時間 約4時間

所要時間

手順

● 作り方

①



イチゴに砂糖をまぶして1時間おきます。それを火にかけて3分ほど煮て、100℃のオーブンで60分程度加熱します。煮た際に出てくる水分はシロップとして使います。

②



イチゴを縦にスライスして水気をよくとり、100℃のオーブンで90分程度加熱します。

③



鍋に牛乳と砂糖を入れて火にかけてものにゼラチンを入れ、潰したイチゴと混ぜ、バニラエッセンスを加えて冷まします。カップに入れて冷蔵庫で冷やし固め、①、②、生イチゴを乗せて完成です。

● 感想・コメント

「世代・男女問わず食べやすい」「全面的にイチゴを使用する」ことを意識しました。甘さ控えめのプリンと甘さの中に酸味を感じるシロップ、食感の違いを楽しむトッピングで、誰からも愛される贅沢イチゴデザートになると思います！

コメント

現地訪問

11月1日 盛岡市を訪問

温泉ジェラート様へ
すずあかねを提供



ジェラートにして販売

発売時に使用されたポスター



希少な夏イチゴ使用
丸ごとイチゴ
ジェラートパフエ

玉山うるおいイチゴ園

《すずあかね》
-SUZUAKANE-

口に入れた瞬間
酸味が広まりそして
あとを追うように甘味を感じる
イチゴ

数量限定

700円(税込)



温泉ジェラート様の店舗外観

人手不足

株の手入れが

いま た しい

イチゴの質低下
収穫量の減少

収穫に

時間がかかる

イチゴに

日が当たらない

ICT化の現状とこれから

今できること

- ハウス内の温度と雨を感知するセンサー
- 外張りが自動で開閉

これからの提案内容

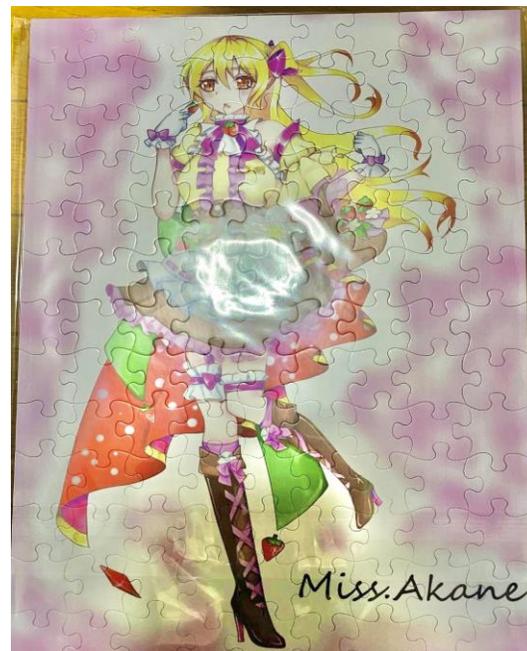
- アレクサの活用
- 遠隔での操作
- 収穫・選別などの工程の自動化

カ その他必要な事項

今後の活動

- ①オンライン販売実現に向けた具体的な提案
- ②付加価値提供の継続

実際に作成したジグソーパズルとTシャツ



お世話になった方々

玉山うるおいイチゴ園 園長 菊地潤様
川村商店 オーナーパティシエ 川村浩様

レシピコンテスト審査員 熊谷俊彦様
レシピコンテスト審査員 佐藤麻沙美様

盛岡市役所 職員の皆様

澁澤健太郎教授

澁澤ゼミナール盛岡チーム
3年

斉藤りん 佐藤実空 夷子康平 清野翔大 杉山光晃
長谷川兼太 上谷凌太郎 三須菜々海 堀井 淳瑛

2年

瀬野晴仁 藤本大輔 山口遥加 飯野健人
伊藤龍樹 大橋春哉 三瓶弘輝 國廣美優
石井彰真 木村千夏 一ノ宮朱里

pepper



11月1日現地訪問時の写真