

「胡麻かすていら」 今月末から販売

花園大の学生が開発

☆起業研究授業で商品化☆

仏教と共に伝来したと伝わる食材「ごま」を使った「胡麻かすていら」が臨済宗黄檗宗の宗門校・花園大の学生により開発・商品化され、今月末から京都市右京区の花園会館妙心寺派直売店で販売される。パッケージの商品タイトルは妙心寺派の河野太通管長が揮毫した。同大の正規講義の起業研究で商品化された。「寺院の売店に適するごまを使った商品を企画せ



昔ながらのカステラにごまの風味が加わった「胡麻かすていら」

よ」が授業のテーマ。約40人の学生が8グループに分かれ、それぞれが試

作品を作った。学生自らが市場調査やモニター調査を行い、授業のあった5カ月間は試行錯誤の繰り返しだった。発表会のプレゼンテーションにはカステラの他に「ごまを使ったクッキー、落雁、アイス、キャラメルなどが登場した。訴求性、独自性、実現性などが審査され、総合得点で優勝を競い、「胡麻かすていら」が優勝。添加物なしのカステラ生地、杵臼製法でついたごまなどを加え、焼き上げた。仕上げに金ごまを

振り掛け、香ばしい香りとふわっとした食感が特徴。ごまを加えることで食感、風味に大きな変化を与えた。

製造販売を請け負ったごま食品を販売する(株)だまんサイエンス(京都市中京区)の深堀勝謙社長は、特別講師として起業研究の授業に参画。

「学生は授業以外の時間を使い、聞き込み調査などでデータを取り、商品開発に生かした。積極的な姿勢からは起業に対する熱意が伝わる」と授業を振り返った。

「胡麻かすていら」は1本千円で販売される。(高橋知行)