



平成 30 年 6 月 22 日
西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社
近畿大学

報道関係各位

地域の人と共に、創る アレンジレシピ考案プロジェクト 産学官連携

西日本高速道路サービス・ホールディングス株式会社(大阪市北区、代表取締役社長:片桐 悟)と近畿大学(大阪府東大阪市、学長:細井 美彦)は、「高速道路サービスエリア・パーキングエリア活性化」を目的としたプロジェクトによる研究を平成29年4月から共同で進めてまいりました。

このたび取り組みの一つとして、地域製品の販売促進に向けた産学官連携企画「アレンジレシピ考案プロジェクト」の成果を、平成30年7月1日(日)12:00からE26 阪和自動車道 岸和田サービスエリア(上り線)にて開始します。岸和田市の特産品である「もも」と「水なす」を使用したアレンジレシピの記載したリーフレットを作成・配布し、地域製品のPRと販売促進に向けた取り組みを通じてサービスエリアの活性化をめざします。

■本件のポイント

- ・サービスエリア活性化策の一つとして、そこで販売する地域特産品の認知力と販売強化に取り組む
- ・西日本高速道路サービス・ホールディングス初の大学との産学共同研究
- ・学生はプロジェクトの企画・運営を通じて、地域特産品の販売促進活動を実学で学ぶ

■プロジェクトの概要

近畿大学経営学部准教授松本 誠一ゼミナールの学生らは、共同研究にあたり、まずは阪和自動車道岸和田サービスエリアを現地見学し、そこで岸和田市の特産品が販売されていることに着目しました。サービスエリアを活性化するためには、高速道路をご利用されるお客さまにとってただの通過点ではなく目的にすることが重要ではないかとの考えのもと、サービスエリアでの特産品の販売に力を入れることを提案しました。そこで、岸和田市の特産品を更に認知していただくには、どのようにすればよいか議論を重ね、特産品を消費する具体的なイメージを持っていただくために、特産品を使ったレシピを考案して商品のそばに展示し、特産品の販売促進をおこなうこととなりました。また、学生が実際にレシピをもとに調理を行った動画を YouTube 上に公開し、岸和田サービスエリアへの誘客も実施します。

レシピ考案にあたっては、特産品の「もも」と「水なす」を使用することとし、岸和田市役所の支援を受け、特産品の地元生産者さまや岸和田市在住のフードスタイリスト・フォトスタイリストの川崎利栄さま監修のもとで、レシピを作成しました。

今後とも地域の特色を活かした新たなサービスやお土産品などを取り揃え、地域を活性化できるようなサービスエリア・パーキングエリアを目指していきたいと考えています。

■地域の特産品

- ①もも糍(桃の甘酒)
- ②水なすめか漬「泉州久米田漬」

①②とも「岸和田ブランド認定商品」 ※1



①もも糍



②泉州久米田漬

■地域特産品を使用したレシピ

・もも糍のミルクゼリー



・もも糍のパウンドケーキ



フードスタイリスト・フォトスタイリストの川崎利栄さま監修のもと学生が実際にレシピをもとに調理をおこない、動画を撮影

・水なすめか漬の餃子



・水なすめか漬酸辣湯(サンラータン)



レシピ動画はコチラ！！

松本ゼミ レシピプロジェクト

フードスタイリスト川崎利栄さん直伝の簡単レシピを動画で分かりやすくご紹介します！！

QRコードもあるよ！！

■協力者一覧

- 岸和田市役所
- 岸和田商工会議所
- フードスタイリスト・フォトスタイリスト 川崎 利栄さま
- 株式会社泉南オートグリル
- 株式会社岸和田南宗
- 内山商店

レシピは、動画共有サービスYouTubeに掲載
「松本ゼミ レシピプロジェクト」で検索

<https://goo.gl/KuHtEy>



■参考



学生が実際に岸和田サービスエリア(上り線)ショッピングコーナーでどのようなすれば岸和田市の特産品の販売促進に繋がるか試行錯誤している風景

※1. 岸和田市には、岸和田・春木漁協の水産物、包近(かねちか)の桃・水なすに代表される農産物のみならず、繊維や木材関連の製造業など幅広い産業があり、その技術水準は高く評価されています。このような地域資源と個性を活かした商品の発掘・開発や健康、集客交流などの新たなサービスを創り出すことにより、岸和田の魅力为全国に向かってアピールし、活力あるまちづくりに寄与することを目的としています。

岸和田ブランド認定委員会では、「岸和田らしさ」を備え、優れた産品として一定の基準に適合するものを、「岸和田ブランド」として認定し、情報発信や販売促進することで岸和田市の知名度向上を図り、地域経済の活性化を目指しています。

【岸和田市ホームページより引用】

<https://www.city.kishiwada.osaka.jp/soshiki/43/kishiwadaburandozenpin.html>