

研究報告

Morineki プロジェクト 産学連携によるメニュー開発の試み

中川(奥田)玲子*

Attempt of menu development by industry-academia collaboration of Morineki project

Reiko OKUDA-NAKAGAWA

四條畷学園短期大学の清風学舎と北条学舎の間に位置する地域は、飯森山や森を表す「もり」と、河内弁で「近く」を表す「ねき(根際)」の2つの言葉を組み合わせて「もりねき(morineki)」と名付けられ、大阪府大東市と民間企業である大東公民連携まちづくり事業株式会社によって「北条まちづくりプロジェクト(morinekiプロジェクト)」として、一体的・段階的に開発が進められてきた。2020年12月、「もりねき」に本社を移転し、「普段暮らしのエンタテインメントパーク“Keitto”」開設の準備中であった株式会社ノースオブジェクトより、同社が2021年3月にオープンを予定しているレストラン“Keitto Ruokala”および「もりねき食堂」の新規メニュー開発のご提案をいただいた。そこでライフデザイン総合学科「食・健康」エリアの授業「食生活アドバイザー」「フードマネジメント・メニュープランニング」を受講する学生4名に呼びかけ「morinekiメニュー考案プロジェクト」をスタートした。指導では、健康、栄養、おいしさを意識させながら、学生の自由な発想と感性を尊重してメニュー提案に導いた。学生の提案について、株式会社ノースオブジェクト社員の方々と、栄養、外観、コストなどあらゆる角度から検討を重ね、試食評価を経て、健康的で栄養バランスが良く、盛り付けの彩りも美しい2つの和食ランチセット「美意識高い系定食」と「健康意識高い系定食」を完成した。

この間、株式会社ノースオブジェクトと四條畷学園短期大学は、ライフデザインの分野で連携し、相互の発展のため、また生活(衣、食、健康、その他)の質の向上、生活に係る人材育成などに関して連携、協力することで合意し、協定を締結した。

完成した2つの和食ランチセットは、「もりねき食堂」の新規メニューとして商品化が実現した。「美意識高い系定食」は、2021年5月15日に50食限定販売され、株式会社ノースオブジェクトのプレスリリース、および読売新聞5月15日(土)朝刊(p.24「地域」)に掲載により情報発信された。「健康意識高い系定食」は、2021年7月13日に50食限定販売され、わずか3時間のうちに完売となり、地域の方々にご好評をいただいた。このように、今回の産学連携活動において一定の成果を得ることができたので報告する。

Key words: morineki メニュー開発

1. プロジェクトの立ち上げ

2020年12月、株式会社ノースオブジェクト常務取締役竹中雄一氏より、大東市北条に建設中のmorinekiにオープンするレストラン“Keitto Ruokala”および「もりねき食堂」のメニューに、四條畷学園短期大学の学生のアイデアで新しく作ったメニューを加えることができないか、とのご提案をいただいた。そこで、まずはじめに、こ

の企画に参加を希望する学生を募った。ライフデザイン総合学科「食・健康エリア」の学びに興味をもっている学生として、前期に授業「食生活アドバイザー」を受講し2020年11月21日、食生活アドバイザー検定3級を受験し、さらに後期「フードマネジメント&メニュープランニング」の授業を受講している学生に呼びかけ、4名が参加したいと申し出た。こうして「morinekiメニュー考案プロジェクト」がスタートすることとなった。

* 四條畷学園短期大学 ライフデザイン総合学科

Ⅱ. メニュー開発のテーマ、対象、コンセプト

株式会社ノースオブジェクトから学生たちに、同社が運営するレストラン「Keitto Ruokala」と「もりねき食堂」の新規メニュー開発プロジェクトのご提案をいただいた。プロジェクトのテーマは「健康」。対象、および、メニューコンセプトについて、「Keitto Ruokala」は、女性を中心とした地域の人、子育て中のママ、働く人を対象としたヘルシーランチを、「もりねき食堂」は株式会社ノースオブジェクト社員、地域の方々、学生を対象とした、体に優しく、カロリーを気にすることなくお腹いっぱいになれる日替わりランチをと、それぞれいただいた。学生はこれらに合わせたメニューのアイデアを考案することとなった。学生が考案するアイデアは、四條畷学園短期大学と株式会社ノースオブジェクトとの合同会議で検討した。

Ⅲ. 新規メニュー開発活動

1. 2021年1月23日、第1回 合同会議

(於：四條畷学園短期大学)

- 1) 学生自己紹介
- 2) 株式会社ノースオブジェクト常務取締役竹中雄一氏より会社紹介、Keittoの説明
- 3) 株式会社ノースオブジェクトマネジャー山本純氏より、プロジェクトに対する抱負
- 4) 株式会社ノースオブジェクト常務取締役竹中雄一氏より、メニュー開発のテーマ、対象、コンセプト等の説明
- 5) 学生からのアイデア発表

「レストランKeitto Ruokala」、「もりねき食堂」に、あったら良いと思うメニューについて学生アイデアをランダムに出し合った。

- ・季節の炊き込みご飯4種
- ・野菜サラダ6品×ドレッシング6種
- ・栄養を考えた食材→発酵食品
- ・ベーグルサンドセット
- ・スープランチ



図1 学生によるメニューのアイデア考案



図2 企業・学生によるメニューの検討

- ・旬の食材を使ったデザート(12種)
- ・多国籍料理10種

それぞれの利点、栄養摂取、健康的かどうか、などについて検討した。提案された栄養のキーワードは「発酵食品」「食物繊維」「ビタミン」。この3点を意識して、各自の提案を自由にホワイトボードに書き出し、全員で以下の3つにグループングを行った。①ベーグルランチ、②スープランチ、③ご飯が選べる和食ランチ。

2. 2021年2月3日学生Zoomミーティング

1月23日に決定した3種のランチについての各自の提案を持ち寄り、全員で話し合い、第2回合同会議への提案を決定し、資料を作成して会議に臨んだ。概要は以下のとおりである。

- ベーグルランチセット：ベーグルサンド(生地3種)+サラダ+ドリンク+デザート
- スープランチセット：学生考案のオリジナルスープ+サラダ+ドリンク+デザート

サラダ、ドリンク、デザートは上記2種に共通

- ・サラダ：5種のベース+トッピングを6種類(それぞれに合うドレッシングを提案)
- ・ドリンク：リンゴジュース、オレンジ

ジュース、桃ジュース、牛乳、お茶

・デザート：季節ごとに毎月メニューを変えるので12種類を提案。

● ご飯が選べる和食ランチセット

・主食：基本のご飯6種+四季それぞれに4~5種のご飯を提案

<基本のご飯>

雑穀、玄米、七分精米、十六穀米、麦ごはん、わかめご飯

<四季それぞれのご飯>

春：筍ご飯、蕨入り炊き込みご飯、エンドウ豆と筍の炊き込みご飯、鯛めし、あさりご飯

夏：タコとトマトの炊き込みご飯、とうもろこしご飯、鮎ご飯、梅ご飯

秋：さつまいもとベーコンの炊き込みご飯、きのこの炊き込みご飯、松茸ご飯

冬：冬野菜の五目炊き込みご飯、ホタテとしめじの炊き込みご飯、牡蠣の炊き込みご飯、鶏ごぼうの炊き込みご飯

・汁物：5種を提案

・主菜：健康を意識した9種を提案

トンテキ〔塩麴、味噌〕、鶏の唐揚げ〔塩麴〕、肉じゃが〔塩麴〕、鮭のホイル焼き〔塩麴〕、野菜炒め〔塩麴〕、鶏肉のグリル焼き〔甘酒〕、豚肉の生姜焼き、コロッケ、おからと豆腐のハンバーグ

・副菜：健康を意識した16種類提案

ナムル〔塩麴〕、漬物〔塩麴、甘酒〕、ピクルス〔甘酒〕、ブロッコリと粉チーズの和え物〔チーズ・鰹節〕、わかめの酢の物、かぼちゃの煮物、なすの煮浸し、小松菜と油揚げの煮浸し、ひじき煮、きんぴらごぼう、卵焼き、竹輪の磯辺揚げ、揚げ出し豆腐、ほうれん草の胡麻和え、手づくりキムチ〔塩麴〕、納豆入り和風チヂミ〔納豆〕

3. 2021年3月5日、第2回 合同会議

(於：四條畷学園短期大学)

資料にしたがい学生が提案内容を説明した。

「スープランチセット」は、考案した学生がオリジナルスープの図をホワイトボードに示し、具材、調理法、盛り付け、パンやサラダとの組み合わせなどについて説明した。レストランのシェフから、レストランでの販売時間帯や、シチュエーションなどについて問題提起があり、全員で協議した。また、単価から販売価格を概算するなど、コストについても検討が行われた。



図3 スープランチセット説明

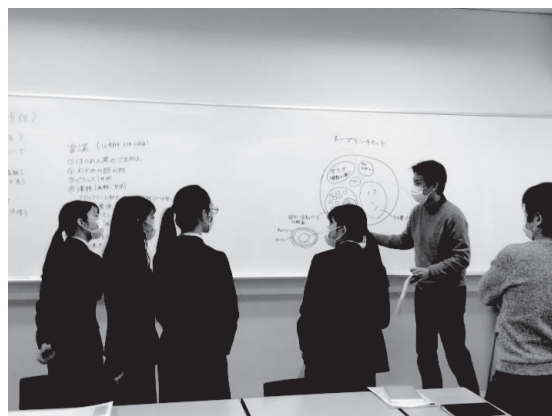


図4 スープランチセット検討



図5 スープランチセット検討

「ご飯が選べる和食ランチセット」は、主菜（9項目）、副菜（16項目中、上位11項目①～⑪）の提案をホワイトボードに書き出した。主菜は調理法などの共通点により4種のグループに分類

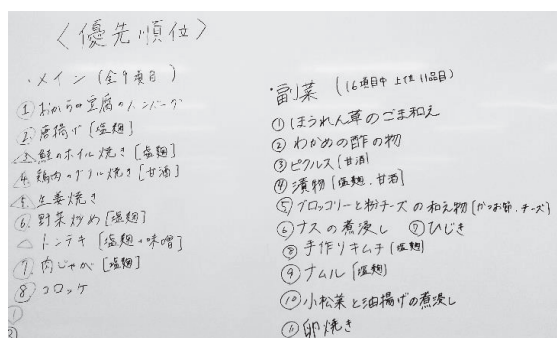


図6 和食ランチセット 主菜・副菜 提案

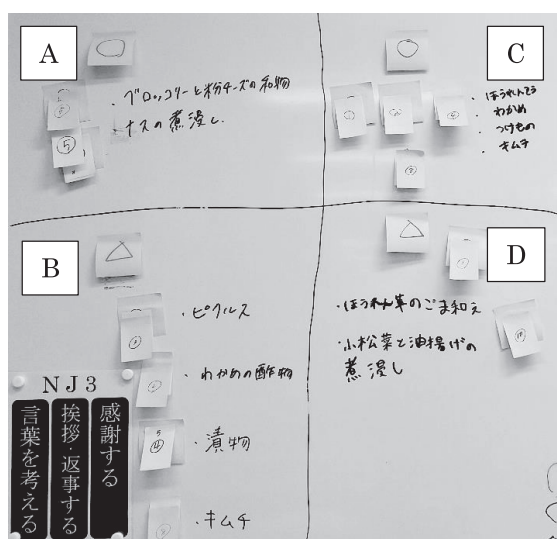


図7 和食ランチセット 主菜・副菜組み合わせ

し、A：赤○、B：赤△、C：青○、D：青△のマークをつけ、副菜との組み合わせを検討するため、改めてホワイトボードに4つのマークを記入した。次に学生全員で、主菜との組み合わせが良いと思う副菜ナンバーをポストイットに記入し、主菜のマークの下に貼って提案を見える化した。次回会議までに以下の4点が宿題となった。

- ・スूपレシピからカロリー、栄養計算。
- ・主菜×副菜メニュー組み合わせの再検討。
- ・4種の和食ランチセットのネーミング。

学生は2月9日(火)夜2時間、2月11日(木)夜2時間のオンラインミーティングを行い「ご飯が選べる和食ランチセット」案の詳細をまとめた。

4. 2021年2月14日、第3回 合同会議

(於：四條畷学園短期大学)

1) ご飯が選べるランチセット (和食セット)

一汁三菜 (ご飯、汁物、主菜、副菜2品)
栄養バランスも彩りも抜群の和食メニュー!!
発酵食品も使用・・・

ごはん：1.白米 2.雑穀米 3.季節ご飯

春：筍の炊き込みご飯

夏：タコとトマトの炊き込みご飯

秋：サツマイモとベーコンの炊き込みご飯

栗ご飯

冬：鶏ごぼうの炊き込みご飯

冬野菜の五目炊き込みご飯



図8 学生による和食ランチセット提案の説明
和食ランチセット 主菜・副菜

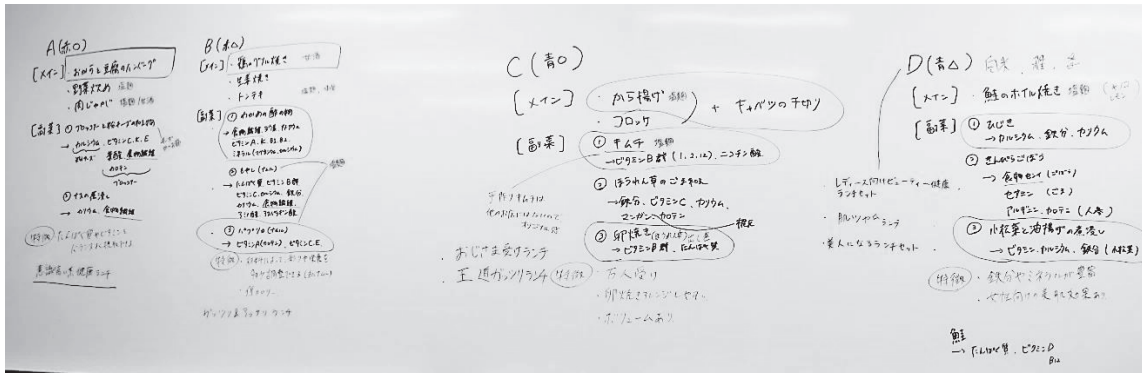


図9 和食ランチセットA、B、C、D〔主菜・副菜①②、ポイント、ネーミング〕提案
和食ランチセット 主菜・副菜

A 意識高い系健康ランチ

- ・主菜：おからと豆腐のハンバーグ
大根おろし、大葉、ポン酢
- ・副菜①：ブロッコリと粉チーズの和え物
- ・副菜②：ナスの煮浸し
- ▶ ポイント：たんぱく質やビタミンを
バランスよく摂取できる

B イロドリ満腹ランチ

- ・主菜：鶏のグリル焼き
(甘酒を使用)
- ・副菜①：わかめの酢の物
- ・副菜②：パプリカのナムル
- ▶ ポイント：彩りがよく、主菜はがっつり、
副菜はあっさりした味

C 王道ガッツリランチ

- ・主菜：からあげ (塩麴を使用)
千切りキャベツ
- ・副菜①：キムチ (塩麴を使用)
- ・副菜②：ほうれん草のだし巻き卵
- ▶ ポイント：万人受けしやすいメニューで、
ボリュームも満点

D ビューティー健やかランチ

- ・主菜：鮭のホイル焼き (塩麴を使用)
キノコ類、レモン
- ・副菜①：ひじき
- ・副菜②：小松菜と油揚げの煮浸し
- ▶ ポイント：鉄分やミネラルが豊富で、
女性向けの美肌効果もあり

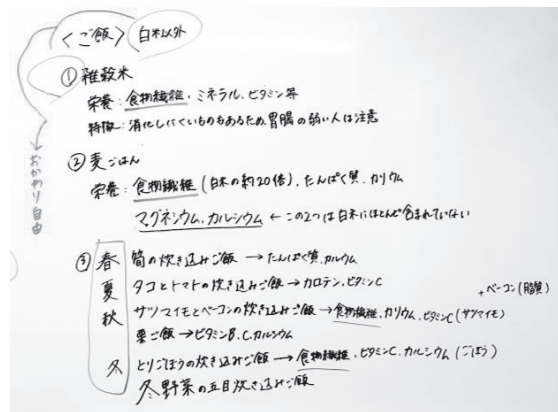


図10 和食ランチセット ご飯の提案

2) スープランチセット

卵ロールキャベツ入りスープ、パン2つ、サラダ
※食べ応えのあるスープのセットメニュー!!

▶ サラダ

1. Fresh野菜のサラダ
2. Seafoodカルパ風サラダ
3. 熟成meatサラダ

デザート (案)

- 1月 イチゴ大福
- 2月 ガトーショコラ
- 3月 ひし餅
- 4月 桜のムース
- 5月 柏餅
- 6月 ブルーハワイゼリー
- 7月 七夕ゼリー
- 8月 フルーツポンチ
- 9月 月見団子
- 10月 ハロウィンクッキー
- 11月 モンプラン
- 12月 カップケーキ

1) ご飯が選べるランチセット (和食セット)

A、B、C、Dそれぞれの主菜、副菜の組み合わせ、栄養面の特徴、ネーミング案をホワイトボードに記入し、発案者が説明した。次の合同会議で、どのメニューを試食に供するかを検討いただいた。

2) スープランチセット

オリジナルスープレシピと組み合わせ案を説明した。

5. コロナ禍における試食会実施への取り組み

学生の保護者様宛に実施説明文書を送信し、参加について了解をいただいた。また、「morinekiプロジェクト 試食を伴う会議開催願」により、木村学長より開催が許可された。

1. 目的

株式会社ノースオブジェクト、morinekiプロジェクトにおいて、四條畷学園短期大学ライフデザイン総合学科がコラボして、相互にメニュー開発を行っているが、決定に向けて試食を伴う会議を行ないたい。

2. 日時

令和3年3月6日(土)

12:00~13:30(予定)

3. 場所

株式会社ノースオブジェクト もりねき食堂

4. 内容

和食の「ご飯が選べる定食」2種、およびスープセットの試食

5. 参加者

ライフデザイン総合学科 学生

- ・2202029 新名 真香 (メニュー考案者)
- ・2202046 中山 愛理 (メニュー考案者)
- ・2202055 平嶋 桜子 (メニュー考案者)
- ・2202065 松山 彩希 (メニュー考案者)

ライフデザイン総合学科 教員 中川 玲子、
安谷 元伸 (撮影) 赤田 太郎 (撮影)

6. 感染対策 (別紙参照)

- ・試食中のマスクなしでの会話はしない

- ・飲食店舗に飛沫防止パーティションを設置
- ・従業員の検温・マスク着用・手洗いを徹底
- ・館内は抗ウイルスコーティング施行
(無光触媒コーティング加工) 済み

- ・館内に空気清浄機を設置し、換気を強化

7. 学生は、上記1~6を保護者に説明して、了承の上参加

6. 2021年3月6日、第4回 合同会議&試食会

1) 事前打ち合わせ (於: 四條畷学園短期大学)

会議に先立ち、配布資料に目を通し、メニュー案の説明担当者、方法、要点等を確認した。



図11 合同会議前の打ち合わせ

2) 合同会議&試食会 (於: もりねき食堂)

試食メニュー、洋風彩りスープランチセット



図12 学生提案と試食ランチセットの比較説明



図13 試食ランチセット紹介、説明



図14 和食のランチセットA
主菜：豆腐ハンバーグ



図15 和食のランチセットD
主菜：鮭の塩麹ホイル包み焼



図16 洋風彩りスープランチセット



図17 「試食シート」に評価を記入する学生

(以下、スープランチセット)、和食のランチセットAとDについて説明された。スープランチセットは、中央のゆで卵の断面の美しさを活かした盛り付けで、サラダは3種を試作いただいた。

和食のランチセットは、学生から複数のご飯が選べるランチセットとして提案されたが、実際の「もりねき食堂」のメニューとして、ご飯は1種類固定とし、ご飯の種類については学生の提案を取り入れ、春は「筍の炊き込みご飯」、夏は「タコとトマトの炊き込みご飯」とされた。和食のランチセットA（以下、和食セットA）は、学生提案により、食材のひき肉に、おからと豆腐の両方を合わせるハンバーグを試作したが、おからを加えることによってどうしてもパサパサとした食感となってしまう、ひき肉と豆腐のみの方がハンバーグのジューシーな食感を期待する一般のお客様には好まれるだろうと判断され、最終的に（ひき肉と）豆腐のハンバーグとなった。和食のランチセットD（以下、和食セットD）は素材のおいしさにこだわり質の良い鮭を食材に選び、見た目の美しさを重視して、ホイル焼きの鮭・具材を包む素

材をアルミ箔ではなく、中の食材が見える白色透明な特殊な紙素材を用いるなど工夫された。和食のランチセットCは主菜が「もりねき食堂」のメニューにすでにあるとのことであった。和食のランチセットBの副菜である「ほうれん草のだし巻き卵」は、今回単品で試食に供され、最終的においしさと彩りから、和食セットAの副菜に採用されることになった。

説明に続いて黙食による試食を行い、試食が全て終わってから評価シートに評価点、感想を各自記入した。試食評価は、味、見た目、バランス、総合の4項目については各5点満点で、NPSは満足度を0～100%で採点した。NPSは人に勧めたい割合を80%＝ゼロ評価とし、80を超えるとプラス、80より低いとマイナスの評価となり、自分だけの満足のみならず人にも勧めたいかどうかで満足度を評価することとした。感想は自由記述とした。パネラーは株式会社ノースオブジェクト社員2名、四條畷学園短期大学学生4名、教員2名の合計8名で行った。

表1 試食評価結果

	和食セットA 主菜：豆腐ハンバーグ	和食セットD 主菜：鮭の塩麴 ホイル包み焼	洋風彩り スープランチセット
味	4.6	4.4	4.1
見た目	4.5	4.1	4.9
バランス	4.5	4.6	4.0
総合	4.5	4.4	4.1
NPS (%)	89.3	85.6	86.3

3) 試食評価結果

試食評価結果を表1に示した。味、見た目、バランス、総合の全ての項目で、いずれのセットも4点を超える高得点であった。味は和食セットのAが4.6点で最も評価が高く、和食セットDも4.4点と高評価であった。見た目はスープランチセットが8名中7名が満点をつけ、平均点4.9点と非常に高い評価であった。バランスは和食セットA 4.5点、D 4.6点とともに高評価であった。学生は主菜、副菜の組み合わせを考えると、栄養バランス、彩りに特に注意して、話し合いを進めてきたので、その成果が評価の点数に現れたものと考えられた。

NPSは、和食セットA 89.3点、D 85.6点、洋食彩りスープランチセット 86.3点と、お客様に満足いただける内容であることが示された。

4) ネーミングの検討

和食セットの販売を検討いただく「もりねき食堂」では、セットメニューには末尾に「定食」とつけることになっているため、ネーミングについて全員で再検討することになり、最終的に株式会社ノースオブジェクトと四條畷学園短期大学の両方の案を合わせる形で、和食セットA（意識高い系健康ランチ）を、「健康意識高い系定食」に、和食セットD（ビューティー健やかランチ）を「美意識高い系定食」に決定した。

IV. 学生メニューの商品化決定

株式会社ノースオブジェクトにて「美意識高い系定食」「健康意識高い系定食」の商品化が決定され、産学連携による新規メニューが2品、誕生した。



図18 「美意識高い系定食」主菜：鮭の塩麴ホイル包み焼き
副菜：ひじきの煮物、小松菜と油揚げの煮びたし



図19 「健康意識高い系定食」主菜：豆腐ハンバーグ、大葉と大根おろし
副菜：なすの煮浸し、ブロッコリとおかかのチーズ和え、ほうれん草のだし巻き卵

V. 新規メニュー販売、反響

「もりねき食堂」の新規メニューとして「美意識高い系定食」、「健康意識高い系定食」の商品化が実現したことを受け、2021年5月15日「美意識高い系定食」が50食限定販売され、株式会社ノースオブジェクトのプレスリリース『「美意識高い系定食」50食限定販売』発表により、読売新聞のインタビューを受けることとなり、一連の産学連携活動が5月15日（土曜日）朝刊 p.24「地域」で紹介された。当日は記事を見た地域の方々などが試食に訪れ、50食のうち約40食が販売され好評となった。さらに7月13日には「健康意識高い系定食」も50食限定販売され、地域の方々などにご試食いただき、約3時間で完売するなど大変ご好評をいただいた。この活動の成果を受けて2021年度は第2弾として「食・健康」の分野で地域に貢献できる活動を計画している。さらにライフデザイ

ン総合学科では今後、学生のインターンシップやボランティア活動など、学生が積極的に参加できる産学連携活動をさらに進める予定である。

VI. 学生の学びの成果

2020年度は新型コロナウイルスの影響で対面授業を行うことが殆どできなかつただけに、今回のプロジェクトで、感染予防対策を十分にとりながら対面の合同会議、試食評価会に参加できたことが学生にとっては大変貴重な経験となり、高い満足度に繋がった。栄養や食品・食材、おいしさ、メニュープランニングなど食に関する机上の学びを、実際のメニュー開発、販売へと実践に発展できたことが、学生たちの自信となって成長に繋がりを、就職活動でも大きな力となった。今回の学生達の多くの学びが、今後、社会や家庭で活かされることを期待したい。

謝辞

本研究を進めるにあたり、株式会社ノースオブジェクトと四條畷学園短期大学との連携に関する協定を締結いただきました、株式会社ノースオブジェクト取締役社長 南大介様、プロジェクト活動の企画、活動を進めるに当たり有益なご助言をいただきました、株式会社ノースオブジェクト常務取締役 竹中雄一様、学生の提案したメニューを高い技術と豊富なご経験で、上質なセットメニューに創作くださった「もりねき食堂」のマネジャー 山本純様、株式会社ノースオブジェクト社員の皆様に感謝いたします。

- 2021.11.29 受稿、2021.11.29 受理 -