

北九州市の関係人口の拡大・深化を目的に開催中のイベント「スイーツ開発で北九州の魅力発見!!」の第2回ワークショップが9月6日（月）に行われました。

この日のテーマ「レシピ考案と商品化」と「販売方法とプロモーション」に沿って各チームでディスカッションを実施。

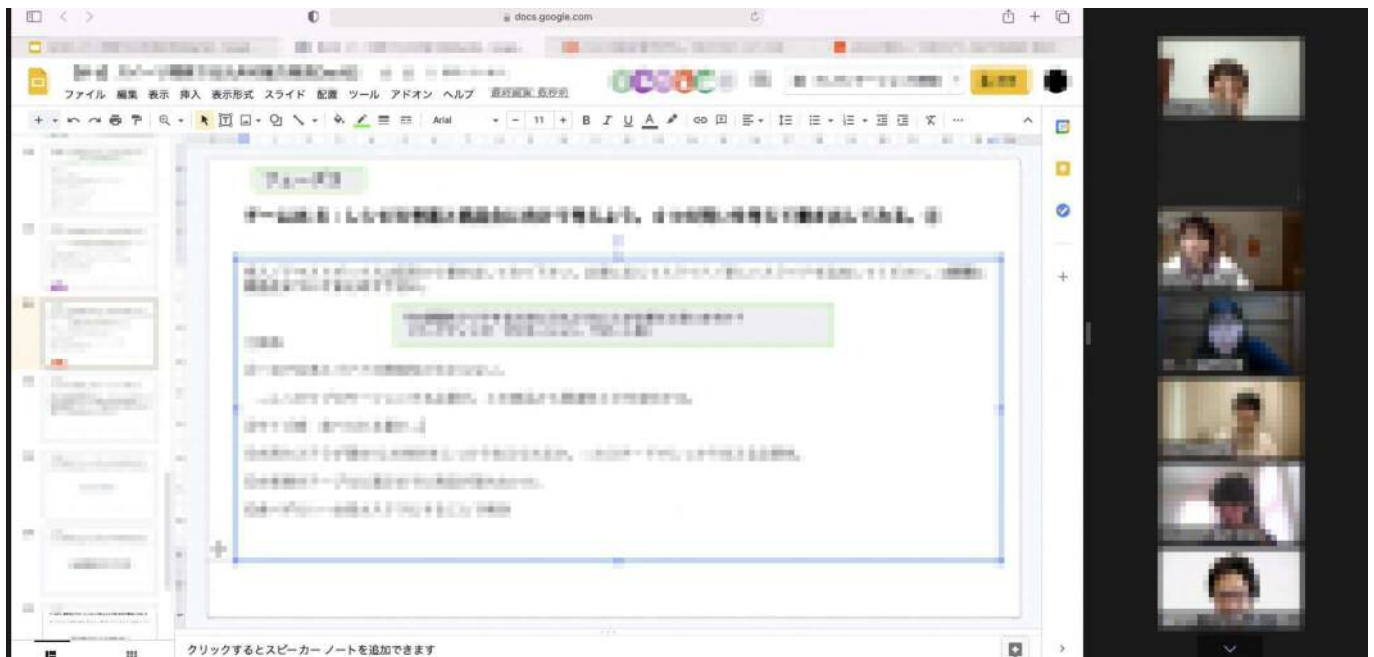
今回のワークショップに向け、しっかりと準備をしてきたチームが目立ちました。中には、個人で考案したレシピをミーティングで出し合うチームも。

どのチームも、初回のワークショップに比べるとメンバー間のコミュニケーションがスムーズになっていたのが印象的でした。

その様子は、アドバイザーの廣口 宗寛さんが「前回のワークショップからのわずか2週間の間に、北九州のことや流行りのデザートなどを調べてデータをとっていた」と感心するほど。どのチームも、自分たちが考案したスイーツの商品化に向けて積極的に取り組んでいました。

それでは、2日間のワークショップを終えた学生の皆さんの感想などを紹介します。まずは明治大学、中央大学、そして日本大学の学生さんから。

Q.ワークショップを終えて北九州にどのような印象を持ちましたか？



明治大学2年 赤峰 美彩(アカミネ ミドリ)さん:

今回のワークショップで北九州のことをいろいろと教わり、門司港、小倉城、日本新三大夜景など観光資源が多いのが魅力だと感じました。

食べ物では、ネジチョコや焼うどん、焼きカレーなど、既存のものをアレンジしたものが多く印象を受けました。

驚いたのが、ゆるキャラの「ていたん」。ゆるキャラが環境問題を考えていて、さすがSDGsに力を入れている地域だと思いました。

中央大学2年 坂田 怜央(サカタ レオ)さん:

北九州市は歴史のある街だと初回のワークショップで知りました。「歴史の街・北九州」で推していけるんじゃないかと思います。

海も山も近くて自然が豊かなのはうらやましいです。僕が住んでいる埼玉には海がないので。あと、北九州市には人口構成的に大学生が多いように感じました。学生が主体となって街おこしや地域創生に関わっていると聞いて、とても良い印象を持ちました。

日本大学4年 佐野 冬馬(サノ トウマ)さん:

お笑い芸人のロバートを通じて、北九州市のことは前から知っていました。テレビで成人式の様子も見たことがあります。

今回のワークショップに先だって北九州市について調べたのですが、観光資源が存外に多いなと感じました。中でもレトロな雰囲気のある建物などがある門司港に注目しています。また、同じチームの北九州市立大学の人と話して「地元愛」の強い方が多い地域だと感じました。

Q.9月26日のレシピ発表会に向けた意気込みをお願いします

明治大学2年 赤峰 美彩(アカミネ ミドリ)さん:

今回のワークショップでは、チームのみんなでアイデアを出し合って進めてきました。自分たちが考案したスイーツがお店で販売される、という体験ができたらと思っています。市民にも観光客にも愛される商品を作れるよう頑張ります！

いつかぜひ北九州に行ってみたいです。

中央大学2年 坂田 怜央(サカタ レオ)さん:

こういう場を設けてくださった北九州市の方たちにはとても感謝しています。本番ではパワーポイントの使い方やトーク力なども求められるのでやや不安もありますが、最高のパフォーマンスができるといいですね。商品化を目指します。

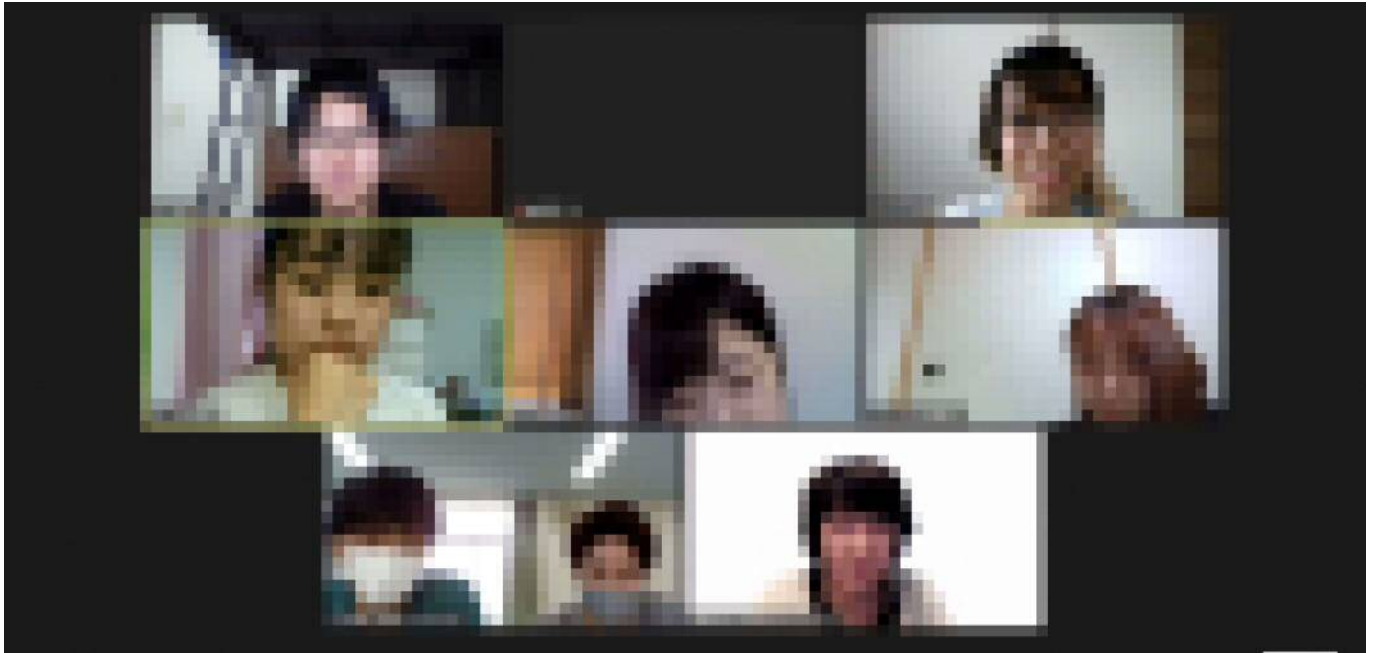
日本大学4年 佐野 冬馬(サノ トウマ)さん:

商品化される可能性のある上位3グループには絶対入りたいですね。

商品化されたあと、どこかで偶然、僕たちが作った商品の情報に遭遇することになったらとても嬉しいです。本番も頑張ります！

各チームでアドバイザーを務めた、北九州市立大学内田ゼミの学生さんにも話を聞きました。これまで北九州に縁のなかった東京の大学生との活動は、彼らにとって新たな刺激となったようです。

Q.ワークショップに参加しての感想を聞かせてください



北九州市立大学2年 高木 政宗(タカキ マサムネ)さん:

チーム内で北九州市のことを紹介するにつれメンバーの理解も深まっていき、達成感を得ることができました。メンバーそれぞれが北九州市について調べてきてくれたのも嬉しかったです。今回、地元のことをいろいろと学んで「地元愛」が深まったように思います。

北九州市立大学2年 丸田 理華子(マルタ リカコ)さん:

東京の大学の人と一緒にプロジェクトに取り組むのは初めてなので新鮮でした。今回、この企画に参加するにあたって北九州市のことを調べ直しました。1年生のときの実習で市内取材したことがとても役立ち、チームのメンバーにもスムーズに説明できました。

北九州市立大学2年 森 優里子(モリ ユリコ)さん:

積極的にチームのメンバーが話を進めてくれたので、楽しく参加できました。レシピ案もひとりひとりイラストつきで作ってくるなど、とてもいい雰囲気でした。北九州市のことについてメンバーからいろいろと聞かれましたが、問題なく答えられホッとしています。

Q.9月26日のレシピ発表会に向けて

北九州市立大学2年 高木 政宗(タカキ マサムネ)さん:

メンバー間で活発に意見を出し合えたこともあり、これまでにやってきたワークショップの中では手応えがあります。

北九州市についてメンバーが調べてきてくれたので、商品にストーリー性を持たせられるのではないのでしょうか。商品化を目指してあと少し頑張ります。

今回の機会はコロナ禍だからこそ得られた機会です。このイベントを通して、北九州のことをもっと知ってほしいと思います。できれば治安が悪いという印象も払拭したいですね。

北九州市立大学2年 丸田 理華子(マルタ リカコ)さん:

実際にジャムを作ってみたり、盛り付けを図に表して考えてみたりと、とてもよくまとまっていたチームだと思います。

今回の目標はもちろん商品化です。良い結果が出るよう頑張ります！

北九州市立大学2年 森 優里子(モリ ユリコ)さん:

チームでは、無駄を無くすことと、みんなの意見を取り入れること、この2点を目標に挙げました。アドバイザーの方からは自分たちが好きなものを取り入れた方がいいと言われたので、自分たちが好きなスイーツをひとつにまとめたものを作ります。北九州市らしく、SDGsも意識しました。

明治大学、中央大学、日本大学の学生さんも、そしてアドバイザーとして参加していた北九州市立大学の学生さんも、みな満足感のある表情をしていたのが印象的でした。

北九州市立大学の内田先生は「知らない相手とのチームビルディングは難しいところもあるでしょうが、大勢での議論をまとめるスキルをつかんでほしいと思っています。コロナ禍で思うように活動できない中、このようなイベントはとてもいい機会です。学生がどのように変わるか楽しみにしています」と期待を寄せました。

レシピ発表会は9月26日に行われます

ワークショップが無事終了しました。

2日間、計約200分という短い時間でしたが、参加各チームとも限られた時間でさまざまなアイデアを出し合い、非常に濃密な時間を過ごしていました。

日本大学の杉野 眞珠さんは「商品企画に取り組んだのは初めてです。アイデアはたくさん出てきましたが、コストやターゲットの設定で行き詰まることもあり、難しかったです」と2日間のワークショップを振り返りました。

アドバイザーの杉野 重人さんは「前回、緊張からかうまくアイデアを出せなかった学生の皆さんも、その後の議論を重ねてきた感じが今日のワークショップに表れていました。次回のプレゼンテーションが楽しみです」と、学生の頑張りを高く評価。

各チームは、9月26日に行われる「レシピ発表会」に向け、最後の追い込みに入ります。

当日は最終のプレゼンテーションを実施。新規性、市場性、優位性、ストーリー性、そしてプレゼン力の5項目を基準に採点を行い、優秀作品（3チーム）を決定します。

その後、パティシエ監修、優秀作品より商品化（点数未定）を予定しています。

全11チームのうち、北九州都市圏域の食材を使ったスイーツの商品化を実現できるのはどのチームでしょうか。とても楽しみです。