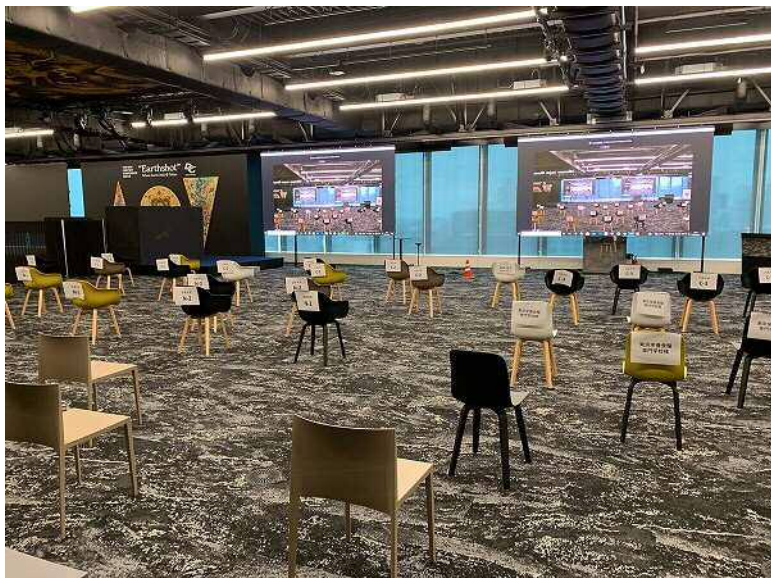


2回のワークショップを経て、いよいよ9月26日（日）、東京都渋谷区の会場にて「スイーツ開発で北九州の魅力発見!!」発表会&パネルディスカッションが行われました。

参加3校のうち、中央大学の3チームと日本大学の2チームは会場での参加、そして明治大学の6チームはオンラインでの参加となりました。



主催者である北九州市東京事務所の大迫所長の「本日発表される皆さまのアイデアが北九州の活性化につながることを期待しています」という挨拶で、発表会がスタート。

プレゼンテーションは、明治大学、中央大学、日本大学の順に行われました。

どのチームのプレゼンテーションも、2度目のワークショップのときに比べ、かなり進化した仕上がりになっていました。この発表会に備えて事前の準備をしっかりと行ってきたことがうかがえます。

特に印象的だったのが、**プレゼンテーションの熱量の高さ**。

このイベントに参加するまで北九州のことをよく知らなかった、という学生の声をよく耳にしました。

しかし、実際にこの日のプレゼンテーションを聞く限り、学生の皆さんが北九州のことをかなり学んできたことがよくわかりました。

北九州の地域の魅力や特産品の特徴、市民の嗜好や味覚について、アドバイザーを務める北九州市立大学の学生から教わったり、自分で調べたりと、さまざまな方法で北九州のことを学んだそうです。



どのチームが考案したスイーツにも、北九州の魅力がふんだんに詰まっていた。北九州の特性を生かすことはもちろん、食材の特徴、製造コストやPR戦略もよく考えられており、勉強熱心さと高いクオリティに、関係者一同驚きを隠せませんでした。

発表会に引き続き、パネルディスカッションが行われました。

パネリストは北九州市立大学の内田晃教授、日本大学の佐野冬馬さん、中央大学の杉山周政さん、オンラインで明治大学の赤峰美彩さん、北九州市立大学の古賀成晃さん、北九州市アドバイザーの杉野重人さんが参加し、『今こそチャンスは地方にある！～地方の魅力って何だろう～』というテーマでそれぞれが今回のワークショップを踏まえ感じたことをお話ししていただきました。

(パネルディスカッションの様子は次でお知らせします。)

その後、いよいよスイーツレシピ優秀賞3作品、またその中から商品化される作品が発表。結果はこちらになります。

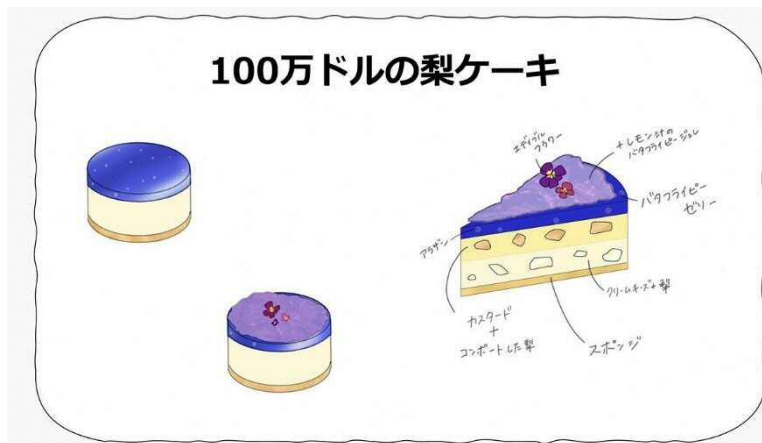
## ■■■■結果■■■■

全11チームの中から、日本大学N-2チーム、中央大学C-1チーム、そして明治大学M-5チームが優秀賞に選出。

このなかから、日本大学N-2チームが考案した「100万ドルの梨ケーキといちじくのフルーツティー」が商品化されることに決まりました。

ここからは、各チームの作品に関する審査員のコメントと、メンバーの喜びの声を紹介します。

## 日本大学N-2チーム：100万ドルの梨ケーキといちじくのフルーツティー



**審査員・上村憲生さんのコメント：**見た目もいいし、北九州を象徴するケーキになるんじゃないかと感じました。夜景の綺麗さ、色が変わる楽しさなど、とても素晴らしいスイーツだと思います。



日本大学N-2チームの皆さん

### ☆日本大学N-2チームのメンバーのコメント

**杉野 眞珠さん（リーダー）：**実は昨日、熱が出るんじゃないかと思うくらい緊張していました。自分のチームの名前が呼ばれたとき、自分たちが考えた商品が実際に作られるんだと思うと涙が浮かんできました。

嬉しいことも大変なこともありましたが、とてもよいチームワークが発揮できたと思います。



プレゼンのときに用意していた動画が流れずにかなり焦りましたが、万が一動画が流れなかったときのことまで考えて練習していたので事なきを得ました。

**中村 勇介さん**：これだけ頑張ったんだから、優秀賞の3チームには入るだろう、とは思っていません。ただ、まさか商品化されるとは思っていなかったのです。感動しました。

**伊藤 美桜さん**：自分たちの名前を呼ばれたときは正直信じられませんでした。でもリーダーの杉野さんがとても頑張っていたし、自分たちが呼ばれるだろう、とも思っていました。これまで北九州市のことを全く知りませんでしたが、今回のイベントを通じて多くの魅力を知ることができました。

**武田 玲音さん**：地域に携わって商品の開発をやってみたいと思って今回参加したので、商品化が実現できることになり嬉しかったです。チームのみんなが頑張ってきたものが実を結んで良かったと思います。

**北九州市立大：生野 翼さん**：日大のみんなが頑張ってくれたことが受賞につながったと思います。今後のミーティングも頑張ります。

**北九州市立大：四辻 帆乃香さん**：オンラインのみでのやりとりは難しかったです。杉野さんがリーダーとして引っ張ってってくれました。自分たちも北九州の魅力を見つけて、とてもいい経験ができました。

### 中央大学C-1チーム：～東京と北九州をつなげよう～Rロール



**審査員・廣口宗寛さんのコメント**：新商品を作るときに必要な、人を呼び込む魅力と分かりやすさ両方を兼ね備えていました。伝わりやすいプレゼンテーションも非常に良かったと思います。



中央大学C-1チームの皆さん

#### ☆中央大学C-1チームのメンバーのコメント

**華垣 恭さん（リーダー）**：2度のワークショップ以外にも、メンバーで何度か話し合いの場を設けていました。だからこそ奥行きのある商品開発ができたと思います。それが優秀賞受賞という形で認めてもらえとても嬉しかったです。北九州のことを何も知らないところから勉強することで、しっかりと伝えられるものができたと感じています。

**武内 麻紀さん**：同じ大学でも今まで会ったことがない人ばかりの中で、つながりを意識しつつ意見を出し合えたからこそ優秀賞の受賞につながったんだと思います。北九州市立大の学生との交流もでき、このイベントでいろいろな縁ができたことが印象的でした。

**森藤 ちひろさん**：話し合いを重ねる中で、自分たちも自信のある商品ができたと思っていたので、それを認めてもらいとても嬉しかったです。北九州のことをよく知らずに挑みましたが、調べていくうちに北九州に行きたい気持ちが強くなりました。今後も地域活性化につながる活動をしたいと思っています。

**杉山 周政さん**：優秀賞の受賞は率直に嬉しかったです。2年間ほとんど大学に通っていないので、仲間と一緒に活動するのも初めてでしたが、みんなで役割分担をして作り上げることができました。オンラインだけでもひとつのものを創り上げられることを知ることができたのが一番印象的でした。

**石橋 萌愛さん**：みんなでいろいろな意見を出し合って、どこにも負けない分厚いコンセプトで勝負したので、賞を獲ったときはとても嬉しかったです。みんなが強い意志で上を目指しているメンバーだったからこそ、いい結果につながったのだと思います。とても素敵な思い出になりました。

## 明治大学M-5チーム：女子大生開発！

### 女性のためのご褒美デザートプレート北九州×トゥンカロン、いちじくゼリー



審査員の杉野重人さんのコメント：コンセプト作り、ターゲット設定、リサーチ力いずれも素晴らしいです。北九州市の市章を使うのは面白いですね。このスイーツは自分も食べてみたいと思いました。



明治大学M-5チームの発表

#### ☆明治大学M-5チームのメンバーのコメント

鎌田 めぐみさん（リーダー）：コロナ禍で学内の知り合いが増えなかったので、知り合いを増やそうと思い参加しました。ワークショップを通して製造や原価について学べたのは良い経験でした。

**烏田 琴子さん**：スイーツが好きなので参加しました。実際に参加してみてスイーツの開発の難しさを感じましたが、今後に生かせそうな部分も多く、参加して良かったと思います。ワークショップでは北九州市の魅力をたくさん知ることができました。

**毛島 梨那さん**：スイーツ開発が楽しそうだったのと、コロナ禍で何にもできていない中で、何かに挑戦したいと思って参加しました。分からないことを皆で考えてディスカッションできたのがいい経験になりました。今回の経験をこれからの学生生活や就活に生かしたいと思います。

**平山 里奈さん**：みんなの苦勞の結晶として優秀賞を獲得できたのは嬉しかったです。チーム内のディスカッションで、自分にない新しい視点と刺激をたくさん受けたので、今後の学びに生かしたいです。

**ソン ミンヘさん**：韓国から留学中です。育った文化や環境が他のメンバーと違うことで、新しいアイデアが浮かんだのかなと思います。韓国で流行っているものよりも素敵な商品ができました。今回の経験で自分自身がとても成長できたように感じています。

**北九州市立大・下田 千景さん**：メンバーが、北九州と他地域の共通点を見つけてくれたことで、自分も新たな視点を得ることができました。この経験をこれからの学生生活に生かしたいと思います。メンバーが北九州のことを知ろうとしてくれたのがとても嬉しかったですね。

=====

日本大学N-2チームの「100万ドルの梨ケーキといちじくのフルーツティー」はパティシエの上村憲生さん監修のもと、10月20日頃を目途に、北九州市小倉南区中曽根東の「R cafe」さんで販売される予定です。

惜しくも優秀賞に選ばれなかった8チームが考案したスイーツも、優秀賞の3作品に負けず劣らず素晴らしいものでしたので、ここで紹介します。

どのスイーツも北九州の特性を生かすためにさまざまな工夫が凝らされていました。

明治大学

## M-1：ひんやりサクッと！いちじくいちばんサンド





審査員・杉野重人さんのコメント：「和と洋」というコンセプトに北九州の特徴がよく表れていました。食べる人のシチュエーションまで考えられていたのはとても良かったと思います。

明治大学

## M-2：北九州産いちじくのMISOチーズケーキ

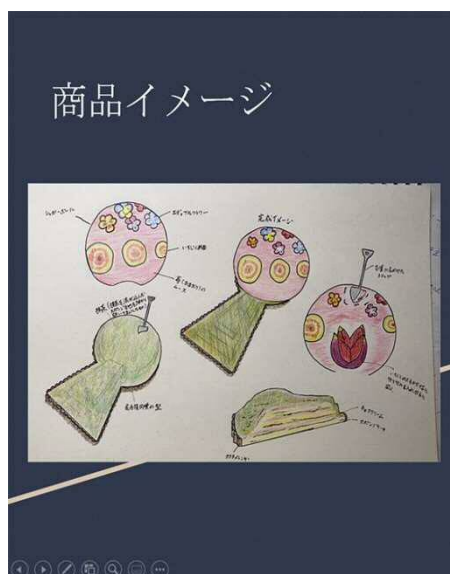
### 2. 商品紹介



審査員・村井美月さんのコメント：ケーキに味噌という組み合わせが斬新で素晴らしかったです。二つの味が楽しめるというコンセプトも面白かったですね。

明治大学

## M-3：シャンペンシュガーボール～古墳の土台～



### ①商品イメージ

- ・土台部分について

北九州市らしさを足すために前方後円墳の形にする

- ・シュガーボールについて

土台の上にシュガーボールを置きます。このシュガーボールを割るものは古墳に合わせてスコップとする。



**審査員・上村憲生さんのコメント**：古墳ケーキとシャンパンシュガーボールという今までにない組み合わせが非常に面白いですね。（商品が販売される）「R cafe」の近くには曽根古墳群があり、そういう意味でもよく考えられていると思います。

明治大学

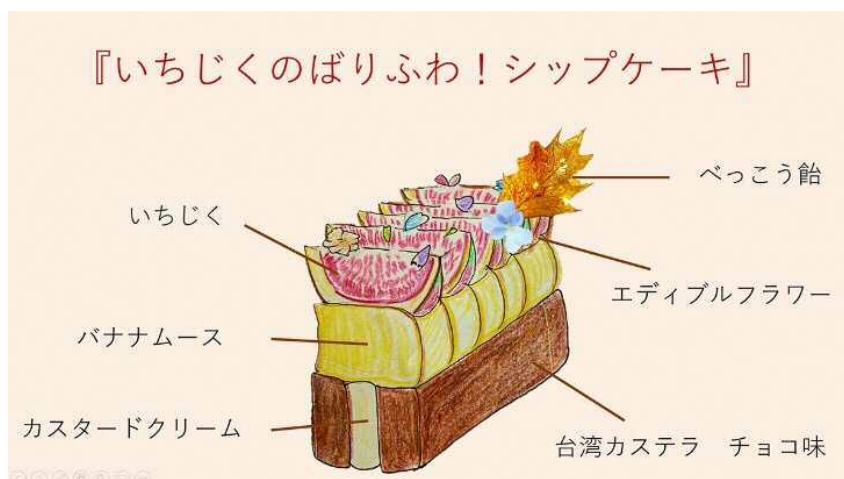
### M-4：いちじく瓶ケーキ



**審査員・杉野重人さんのコメント**：瓶詰めケーキというコンセプトは今後のテイクアウト需要に応えることができ、非常に魅力的だと感じました。良い商品になる予感がしています。

明治大学

### M-6：いちじくのぱりふわ！シップケーキ



**審査員・村井美月さんのコメント**：見た目が華やかで食べてみたいと思いました。九州と台湾との関係性を使ってストーリー性を作ったのも良かったです。

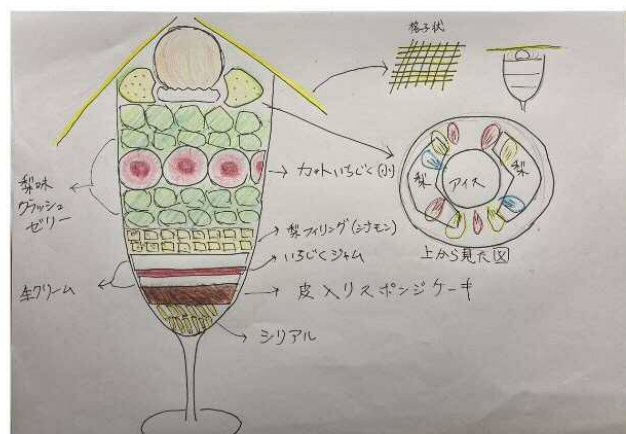


審査員・廣口宗寛さんのコメント：デザート＝ランチのときに食べるものということにとらわれず、昼夜問わず食べる、という考えが面白かったです。北九州市の花「ひまわり」をモチーフに使ったことで馴染みやすさが増したのではないのでしょうか。



審査員・村井美月さんのコメント：プリンの甘さを控えるために牛乳を多めにするなど、いちじくを生かすためのスイーツとしてはバッチリだったと思います。

・イメージイラスト



価格は1400円（税込）

スイーツの提供場所であるRカフェのメニュー価格や材料費を基準に設定。

審査員・廣口宗寛さんのコメント：ユニークでとても大胆な作品だと感じました。北九州のことをよく調べていて、しかも市民の舌のことまで考えていて好感が持てました。

=====

ワークショップと発表会に参加した、東京栄養食糧専門学校の佐藤佳恵さんは「コロナ禍ということもあり、今の学校に入ってから他大学の人と交流するのが初めてだったので刺激を受けました。アドバイザーという立場のため、生半可な知識で情報を提供できないので、いちじくや梨の特徴を一から勉強する機会を得られたのはありがたかったです。このイベントがきっかけでいちじくにハマり、食の好みを広げることもできました」と感想を述べました。また、同校の山本麻紗子さんは「いろんなグループのディスカッションに参加しましたが、それぞれ考え方が違って面白かったです。地域性などを捉えてそこから商品を作っていたのでとても興味深く感じました。北九州には行ったことがないので、今度ぜひ行ってみたいです」と北九州への興味が深まった様子でした。



東京栄養食糧専門学校の佐藤佳恵さん（左）と山本麻紗子さん

北九州市東京事務所の渡辺副所長による「この短期間でこれだけの素晴らしい作品を作ってくれたことに感謝しています。皆さんに北九州の魅力を引き出してもらいました。今後もこのようなワークショップを開催したいので、次回もぜひ参加してください」との挨拶で、「スイーツ開発で北九州の魅力発見!!」発表会は閉会となりました。

今後、日本大学N-2チーム考案の「100万ドルの梨ケーキといちじくのフルーツティー」がパティシエの上村憲生さんの監修のもと商品化されます。どのようなスイーツが出来上がるのか、とても楽しみです。