

学生提案成果報告⑨

那須烏山市スイーツ詰め合わせによる商品開発

宇都宮共和大学シテイルライブラリー学部内藤マケテイング論ゼミ3・2年
(共同研究：県立鳥山高校1年鳥山学研研究チーム)

由代香蓮、趙飛燕、胡峻凱、齋藤巧弥、上田隼人、福田勇佑、大金史華

成田歩夢、芳土戸優太、横森涼、グエンティ・トワゴ、ル・ティルガ、邵 樺

【概要】那須烏山市の地域活性化を目的として2017年から取り組んできた「道の駅やすやすやま」研究の第3弾です。市内での道の駅建設を想定して、集客の誘因となるような名物商品を開発します。市内中心市街地だけで7件ある菓子製造小売業の焼き菓子の詰め合わせを、特産品の烏山和紙を活用した容器包装を施して販売するという計画です。

【栃木県を元気にするには】期間限定の宿泊設備や山あげ祭を多くの観光客が快適に鑑賞できる野外劇場などの施設を併設した全国でも例のない「道の駅」を開発することにより、那須烏山市を中心とする地域に、新しい産業と雇用の機会を創出します。本年お城下町でもあった市内に点在する菓子製造小売業の総力を結集して、地域を代表するよう新たなヒット商品を開発するきっかけを提供できればと考え、県立鳥山高校1年鳥山学研研究チームのメンバーと共に、試作品の開発に挑戦しました。

1. スイーツ詰め合わせの発想

那須烏山市内には、インターネットで検索しただけでも、和洋菓子を製造販売する業者が7件存在しています。「道の駅やすやすやま」が現実のものとなった場合、そこには、当然、これらの和洋菓子製造小売業者が個別に、あるいは共同で店舗を出店する可能性も十分ありうると考えました。

豊富なスイーツの店舗での品揃えは、道の駅利用客の性別や年齢と関係なく、集客の誘因となり、売上の増加に貢献することが期待できますが、練りきりやケーキのような生菓子の場合は、和洋菓子共に賞味期限が短く、道の駅の施設内での消費が主となり、土産物としての販売は向き不向きであると考えました。賞味期限がある程度長い、焼き菓子を主力商品とすると、以下の比較表にもあるように、販売単価は9.0円から11.3.0円程度であり、手軽な価格ではある反面、何らかの付加価値をつけて販売する必要があると考え、各業者が製造した製品を持ち寄り、詰め合わせ商品として販売してはどうか、という意見が採られました。

2. 試食テストの実施

那須烏山市内で製造販売されているスイーツ、正確には焼き菓子の詰め合わせの方法、あるいは商品の配列を考えるうえで、必要となる基本的な考え方や、基準となる指標を考察する目的で、実際に市内の焼き菓子の試食テストを実施しました。

写真：試食テストに際しての試食サンプル画像の撮影と試食サンプルの擺佈方法



市内で確認することができた5件の菓子製造小売業者の店頭で、「今の季節にお勧めの、日持ちのする焼き菓子」を2品購入し、試食して、「選好の順劣」、「嗜好の評価」、「食味の評価」の3点について、結果を数値化するよう調査票を作成しました。

試食テストの実施期間は5月、6月、7月、9月の4か月の間に4回、参加者は5人から19人、参加者の年齢は18歳から21歳までの男女学生が中心になっています。調査票の第1問「選好の順劣」では、1件の業者から購入してきた2品のサンプルのうち、どちらを最初に試食したかを記録しました。サンプルごとに最初に試食したという回答数をカウントして、試食テストに参加した人数に占める割合を%で表示しました。無回答があるために、1業者2品の合計が100%にならないケースもありませんが、これについては記入漏ればかりでなく、「好きなサンプルの方を後から食べたかった」という気持ちの現れも含まれていると判断することにしました。

第2問「嗜好の評価」は、試食したサンプルについて、美味しい(+2)、まあまあ(+1)、どちらともいえない

(0)、あまり美味しくない(-1)、美味しくない(-2)の5段階について回答数をカウントし、それらに()内のウェイトを乗じて点数化し、さらに試食テスト参加者人数で除して、平均値で比較できるようにしました。第3問「食味の評価」では、試食したサンプルの美味しさを5段階で表した場合の回答数の点数を乗じて点数化し、この点数と第2問と同様に試食テスト参加者人数で除して、平均値を比較しました。

3. 嗜好評価と食味評価の組み合わせによる商品配列の検討

試食票の裏面に当たっては、試食テストに使用した10品を各1個ずつ入れた10個入と各2個ずつ入れた20個入りの2種類を想定しており、これらの商品を一定のスペースにどのように配列していくかを検討する必要がありました。

選好順位は、サンプル7と8を比較した場合に1番最初に試食したとする回答に差が生じているだけで、その他のテストでは回答割合に大きな開きはありません。

美味しさが、美味しくない(1)から5段階評価である嗜好評価では、サンプル2の評価0.1に対するサンプル5の評価は1.8と、その差は1.8倍になります。

美味しさに関する5段階評価である食味評価の場合、サンプル4の2.7とサンプル5の4.2の差は、1.5倍になっています。

美味しさと感じるかどうかについては、個人的な嗜好の差が認められるが、美味しいの程度についての評価では、比較的结果とまとった結果となっている、ということになります。

商品の配列を検討するための基準としては、嗜好評価と食味評価を組み合わせて検討していくことにしました。

表-1 那須烏山市内菓子製造販売5業者10品目の選好順位・嗜好評価・食味評価比較表

No.	製造業者	商品名	価格	購入日	賞味期限	テスト参加者	Q1. 選好順位 (%)	Q2. 嗜好評価	Q3. 食味評価	
1	喫茶商店	人形焼(こしあか)	120	7月5日	7月11日	7月9日	19人	52.6	1.4	3.6
2	からんと製菓	からんと製菓	90	7月5日	7月8日	7月9日	9人	44.4	0.3	2.8
3	からす物産	からす物産	110	6月17日	6月23日	6月18日	10人	40.0	0.1	2.9
4	元祖船中	元祖船中	110	6月17日	6月23日	6月18日	10人	50.0	0.2	2.7
5	山あげ	山あげ	110	9月10日	9月17日	9月10日	10人	50.0	1.8	4.2
6	卯菓子市	卯の香	110	9月10日	9月17日	9月10日	10人	50.0	1.2	3.7
7	8選	どらぱター	130	5月20日	5月27日	5月21日	5人	60.0	1.0	3.8
8	黒島メイズル	黒島メイズル	130	9月10日	9月17日	9月10日	10人	20.0	0.6	3.0
9	柿菓子店	柿ケーキ	130	9月10日	9月19日	9月10日	10人	50.0	0.8	3.5
10	トモケイキ	トモケイキ	130	9月10日	9月19日	9月10日	10人	40.0	1.2	3.5

Q1. 選好順位：特定のサンプルを最初に試食したとする回答数/テスト参加者人数で算出し、%で表示。

Q2. 嗜好評価：試食サンプルの美味しさの程度を5段階(5=1)で計算し、テスト参加者人数で除して算出し、平均値で表示。

Q3. 食味評価：試食サンプルの美味しさの程度を5段階(5=1)で計算し、テスト参加者人数で除して算出し、平均値で表示。

注：この比較表はサンプル10品目の詰め合わせの配列や構成を考えるために必要な情報として適目的で作成したもので、個々の製品の優劣を評価しているものではありません。

4. 特産品烏山和紙を活用した包装容器の開発

今回の研究の第2の目的として、スイーツ詰め合わせの包装容器に、那須烏山市の特産品の一つである「烏山和紙」の活用を掲げました。烏山和紙は建保年間(1213年~1218年)に、現在の市内向田にあたる地域に越前の国から奉書職が立て職人を招き那須奉書を創製したとされているように、そのルーツを鎌倉時代まで遡ることのできる伝統的な特産品です。(参考：合会社福田製紙所HP/烏山和紙の歴史)

スイーツ詰め合わせの、外装と内装には烏山和紙を活用します。外装と内装となる包装用紙のデザインについては、県立鳥山高校1年鳥山学研研究チームと内藤ゼミ生が、ワークショップを実施し、共同で制作作業を進めています。

内装には、サンプルとして試食した焼き菓子10品の解説と製造業者5社の歴史由来、店舗所在地、連絡先等を記載した「味のしお」も入れて、インターネットでの販売等を通じたりピーターの獲得を目指す計画です。さらに通常の紙製箱形の包装容器に加え、那須烏山市ならではの新しい包装容器の工夫も必要ではなにかという意見に込めて、烏山和紙を活用した新しい包装容器の開発も進める計画です。サンプル10品の中には、4.元祖船中、6. 鮎の香、8. 鮎最中という、鮎の形をした皮で何種類かの鮎を包んだ、那須烏山市独特の和菓子があり、その種類は、サンプル1、2の製造業者による同様の製品を併せると4種類になります。これら4種類の鮎最中という特産品を、那須町山「鮎」、 「築漁」などの市内独自の地域資源と組み合わせ、魅力的な新しいスイーツ詰め合わせ商品の開発を検討します。