

グルテンフリーの 新スイーツを開発

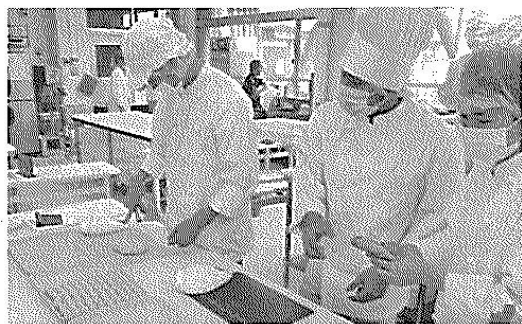
川村学園女子大学

川村学園女子大学（千葉県我孫子市）の生活創造学部生活文化学科は、千葉県立湖北特別支援学校（同市）流通サードビス科食品・サービスコースの生徒たちとの共同企画として、小麦アレルギーに対応した新スイーツ「米粉のノーホールクッキー」を開発・商品化を行った。

同大では、地域との連携を図るため、我孫子市との協定である「教育ボランティア」や「農業女子育成」など、地域連携事業を通して多様な地域貢献活動を行っている。今回の共同企画も、平成27年から地域連携の一環で、同特別支援学校での製パンや製菓、加工食品に関する専門実

習の指導や助言を行っていたことがきっかけとなった。

商品化したノーホールクッキーは、「野菜のおいしさを伝えたい」「野菜嫌いな方にも食べやすいもの」というコンセプトのもと、同大の学生が提案し、連携企画として商品開発を進めていたもの。同特別支援学校で栽培したバターナッツかぼちゃを使用



「米粉のノーホールクッキー」の製造風景

し、バターナッツかぼちゃの風味と米粉独特のしっとり感を楽しむことができる。同時に、小麦アレルギーに対応したグルテンフリーのクッキーであることから、いま話題のスイーツとなっている。

この商品は、新宿高島屋（本社東京・渋谷区）で5月18～23日に開催されたNPO法人プロジェクト88（事務所



食べやすいひと口サイズとなっているのも嬉しい

新潟県・長岡市）主催の「第10回大学は美味しい!!」フェアで販売され、人気商品の一つとなっていた。また、同特別支援学校内の手作りパン屋Homone（オネット）でも5月中旬より販売が開始となっている。

そのほかにも、同フェアにおいて、これまでに同大の学生たちが開発に携わってきた「トマトジャム」「グリーントマトソース」「野菜のメレンゲクッキー（トマト、紫にんじん）」「ピクルス（スイート、和風、カレー）」「あじさいねぎの野菜ドレッシング」「白樺のカレー」などを販売し、いずれも好評を博した。

川村学園女子大では、今後も地域や企業との連携を通じて、学生ならではのアイデアが詰まったさまざまな商品の開発をしていく予定であり、同大の学生たちの活躍から今後も目が離せない。