

# 千葉商科大学 プレスリリース

## 人間社会学部×さんぶ野菜ネットワーク 千葉県山武産有機野菜を加工品でPR 新商品「ねぎドレッシング」「ねぎピクルス」を開発!!

千葉商科大学(学長：原科幸彦)人間社会学部(学部長：朝比奈剛)では、勅使河原隆行准教授のゼミナールが千葉県山武市産有機栽培ねぎを使用した新商品「ねぎドレッシング」「ねぎピクルス」を開発しました。農事組合法人さんぶ野菜ネットワーク(代表理事：富谷亜喜博氏)と連携し、山武市が全国トップクラスの生産量を誇るねぎを加工した新しい食べ方の提案により同市の有機野菜を広め、地域活性化に貢献します。

### ◆ ポイント

- 人間社会学部は、2016年度から山武市をフィールドとした活動を行い、田んぼアートや東日本大震災による避難者支援など、市民団体と連携して地域課題の解決方法を実践的に学んでいる。
- さんぶ野菜ネットワークは、千葉県北総台地で有機農業に取り組む61名の組合員が年間60品目におよぶ野菜を生産。農業従事者の高齢化による後継者問題や遊休農地問題などを抱える中、同市産の有機野菜の認知度向上をめざし、加工品の商品化にも取り組んでいる。
- 勅使河原ゼミとさんぶ野菜ネットワークは、山武市で開催する地域活性化イベントを通じて交流し、これまで同市産の里芋、ねぎを使用したジェラートの商品化に際し、試作品の試食、改善の提案を行った。
- 「ねぎドレッシング」「ねぎピクルス」は、山武市産のねぎを食べやすく、もっと美味しく味わえる手軽な商品として、地域の銘品を広めることを目的とする。学生たちはこの商品開発を通じて、同市の農業の課題を理解し、若い世代が農業に興味を持つきっかけ、地域を活性化する仕組みづくりを学んでいる。両商品のラベルは人間社会学部3年内藤冴香(ないとうさやか)さんがデザインした。
- 勅使河原ゼミでは、東日本大震災被災地の復興をはじめとする社会の課題に対し、その解決策の一助となる商品開発、販売を行っている。これまでに被災企業の商品を使った復興支援丼、被災地のママたちの心を癒すオリジナルコーヒー、避難者が育てた和牛100%ソーセージなどがある。

### ◆ 商品概要

#### 【ねぎドレッシング】

特徴：ねぎ本来の甘み、りんご酢のさっぱりとフルーティな酸味がマッチした万能ドレッシング

内容量：200g

価格：600円(税込)

賞味期間：6ヶ月



#### 【ねぎピクルス】

特徴：ねぎのなめらかな食感とスパイスの香りが引き立つ食べごろサイズ

内容量：90g

価格：600円(税込)

賞味期間：4ヶ月



※両商品は12月2日(土)、イオンモール幕張新都心グラندスクエアで開催する「縁joy 東北2017」で販売します。

<本件に関するお問い合わせ先> 千葉商科大学 戦略広報センター

〒272-8512 千葉県市川市国府台 1-3-1 TEL：047-373-9968 E-mail：p-info@cuc.ac.jp

**CUC** 千葉商科大学  
Chiba University of Commerce

[www.cuc.ac.jp](http://www.cuc.ac.jp)