

千葉商科大学 プレスリリース

学生が「ど根性栽培」に込められた想いを広めるため

フルーツす

「ど根性栽培ブルーベリー飲む果実酢」を共同開発！

～沿岸部ではない木更津市内陸部の活性化をめざして～

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、地域コミュニティの衰退などの社会的課題をビジネスで解決する研究を行う齊藤紀子専任講師のゼミナール生が、「エザワフルーツランド」(千葉県木更津市、代表：江澤貞雄)との共同で新商品「ど根性栽培ブルーベリー飲む果実(フルーツ)酢」を開発し、3月8日(金)から販売が開始されます。

齊藤ゼミは、2018年12月にソーシャルビジネスが行われている現場として「エザワフルーツランド」を訪問。地域活性化のために自ら山を切り開いて農園を作り、ブルーベリー栽培の常識を覆す「ど根性栽培(※)」を編み出した江澤氏の想いを聞き、その想いを広めたいと強く支持したことから、共同での商品開発がスタート。約5カ月をかけてブルーベリーの加工食品が誕生しました。

※「ど根性栽培」……それまで常識とされていたアメリカ式栽培方法とは一線を画し、土壌改良材を使わずに、ブルーベリーを大地に直接植え、人為的な水やりをせず、有機質肥料を年1回しか与えないという独自の新しい無農薬での栽培方法。

【ポイント】

- 本プロジェクトは、千葉県木更津市で栽培されているブルーベリーを木更津市の特産品としてPRすることで、人口減少、産業衰退が進む木更津市内陸部の活性化に貢献することを目的としている。千葉商科大学や周辺地域で行われるイベントの来場者に、木更津のブルーベリー商品を販売することで木更津の農産物としてまだ認知されていないブルーベリーをより多くの人に知ってもらおうとともに、ブルーベリー農園に足を運んでもらうという狙いもある。
- 学生は、ブルーベリーを使った加工食品の商品名やプロモーションの提案を行い、「エザワフルーツランド」の江澤氏が製作した。また、販売促進は木更津市産業・創業支援センターら「Biz」が行う。
- 商品名はブルーベリーが健康によいことをアピールしたもの、「藍莓」とブルーベリーを漢字で表したものなど、学生が5案を提案し、うち2案を掛け合わせた現在の商品名に決定した。
- 果実酢が苦手な人にも飲んでもらえるよう、水や炭酸水で割る以外に、レモン味の炭酸飲料、乳酸菌飲料、焼酎などと割った飲み方を学生が発案。また、大学関連イベントでどんな飲み方が好まれるか、年齢や性別等別に調査予定。今後のプロモーションに役立つようにする。

◆「ど根性栽培ブルーベリー飲む^{フルーツす}果実酢」(200ml/1,700円・税抜)

1本あたりブルーベリー160グラムを使用。混ぜ物を入れず、ブルーベリー、ブルーベリー酢、粗糖だけで製作している。

千葉県木更津市内各所(エザワフルーツランド、道の駅「うまくたの里」、JA直売所、古川薬局等)、その他大学関連イベント(市川真間あんどん祭り/7月開催、瑞穂祭/11月開催)にて販売予定。



<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

90th
高徳の実業人を創る。
「千葉商科大学」90周年

CUC
Chiba University of Commerce

千葉商科大学