

# 学生の仮想企業が考案した 前橋の新たな味わい

パッケージを開けた瞬間、ふわりと酒粕が香る。前橋の酒蔵から美しい香りを届けたい。そんな想いから「美香蔵」と名付けられた酒粕入りマドレーヌを考案したのは、共愛学園前橋国際大学の仮想企業「繭美蚕」。地域共生を実践する学生たちの取り組みを紹介する。

## 繭美蚕が考案! オール前橋のマドレーヌ[美香蔵]

「繭美蚕」「町田酒造店」「ル・バティスリー・ヒテ」が共同開発した酒粕入りマドレーヌ。開発は、文部科学省が実施する「地(知)の拠点整備事業(COC)」に寄与する「オール前橋魅力発見プロジェクト」の一環でもある。現在はル・バティスリー・ヒテで購入可能。1個160円、5個入り1,000円(ともに税込)。



### 共愛学園前橋国際大学の 仮想企業「繭美蚕」とは?

県内企業の支援を得ながら商品開発に取り組む产学連携の一環として2005年にスタート。ゼミ生が代引き運営しながら運営し、今年で10周年を迎える。2009年からは学内にオフィスを構え、授業から独立。単位は与えられず、活動は学生の自主性に任せられている。収益に応じて給料が支給される場合もある。



## 前橋の魅力を発見し 伝えるお土産作り

共愛学園前橋国際大学の「繭美蚕」は、産学連携の授業の環として兼本雅章教授(国際社会学部情報経営コース)のゼミ生が2005年に設立した仮想企業だ。以来、「群馬」をキーワードに、地元企業と連携して商品開発を行ってきた。その繭美蚕が「前橋にこだわった商品開発を思い立ったのは、昨年、新宿高島屋で開催された『大学は美味しい!!』フェアがきっかけだという。

「学生たちは商品を販売しながら、お客様の多くが大学名の『前橋』から群馬の大学だと認識していることに気づいたんです。一方で、自分たちは前橋のことをあまり知らないかった。そこで前橋の魅力を発見し、それを伝える商品を開発しよう」という話になりました(兼本教授)。

昨年5月に3年生5名によるプロジェクトチームが発足。リーダーの鈴木静里香さんは、「最初は何のアイデアも浮かばず、前橋を知ることからのスタートでした」と振り返る。赤城山山頂の土産物店や、前橋市内の物産館などを巡り、どんなお土産が売れているかを調べてみたいと話す。

## 地域から学び、 地域に貢献する

「繭美蚕の活動の目的は商品化だ

離せない。

## 共愛学園前橋国際大学の 「地域共生」とは?



共愛学園前橋国際大学 副学長 大森昭生さん

本学は昨年、国が地域の課題解決に取り組む大学を支援する「地(知)の拠点整備事業(COC)」の採択を受けました。「グローバル人材育成支援(GGI)」「大学教育再生加速プログラム(AP)」と合わせ、文部科学省が実施する3大事業の採択を受けているのは、本学を含め全国で大学のみ。これらの事業を有効に展開しながら、地域社会に必要とされる人材の育成に取組んでいます。今年2月には前橋市と合同でCOC推進本部が設立、「連携から一步進んだ『地学一歩』」へ。皆様のお力を借りながら、新しい地域と大学の関係を築いていきたいと考えています。

**繭美蚕の活動とは?**

**商品開発**

群馬県の地域活性化のために毎年商品を開発。協力企業の選定・交渉から、市場調査、商品開発、広報、宣伝戦略まで学生が一貫して行う。これまで10品目以上の商品化に成功している。

**ぐんま方言かるた**  
群馬県の大切な文化である「方言」が「かるた」に! エフエム群馬とのコラボも魅力。

**雪ぼんクランチ**  
川場村の特産品である「雪はたか米」を使用。繭美蚕の商品の中ではかなりのヒット作。

**ぐんまだから**  
「食べる群馬のたからもの」をキャッチフレーズに開発。平成25年度グッドデザイン賞(商品部門)を受賞。

**シルクウォッチバンド** ●あたのカイコシリーズ(服飾品) ●iPod touchケース  
●ぶっちーずたると(菓子) ●雪ぼんクランチ(菓子) ●ぐんま方言かるた  
●ぐんまだから(菓子) ●雪玉菓実(菓子) ●湯愛茶花(菓子) など

**『大学は美味しい!!』フェアへの参加**

全国の大学が研究開発した商品が一堂に会する、第10回「大学は美味しい!!」フェア(東京・新宿高島屋/5月28日~6月2日)に群馬県では唯一の出店大学として2年連続で参加。繭美蚕が開発した「美香蔵」「ぐんま方言かるた」、産学連携の授業で開発した群馬県産の小麦粉にコンニャクイモの粉を練り込んだ「上州つけ麺」を販売し好評を博した。

査。その過程で前橋は古くから良質の天然水に恵まれた土地であり、その水を活かして美味しいお酒が製造されていることを知つたという。さらに大きなヒントを得たのは、中小企業などの新技術・新製品開発を支援する群馬県立産業技術センターを訪問したときのこと。

鈴木さんは「日本酒の副産物である酒粕が需要が少なく捨てられてしまつこともあると聞き、これだと思いました」と当時を振り返る。洋菓子を作ろうと、前橋を代表する酒蔵「町田酒造店」と提携。しかし発酵食品という性質上、菓子作りに協力してくれる企業を探しは難航した。企業を探す一方で、繭美蚕メンバーは試作品作りにも挑戦。第一候補だったゼリーは「不味くて食べられなかつた」という失敗もあったが、「ル・バティスリー・ビデ」との提携によりマドレーヌの開発が決定。女性に好まれる味わいと香りにこだわり、何度も酒粕の量を調整して「美香蔵」を完成させた。

「商品の開発を通してこれまで知らなかった前橋の魅力を知ることできました」と鈴木さん。今後は「ト」など、前橋市内で学生たちの活動の場は広がっている。

多彩なフィールドで、地域との共生を模索しながら、地域のブランド価値の向上と地域に求められる人材の育成に取り組む。共愛学園前橋国際大学の挑戦から、目が離せない。