

なすことによって学ぶ

産社なすプロニュース No.1

2022年 9月13日(火)

総合学科推進部 古畑邦明

コラボ商品第2弾“トマト×パン” ～3年なすプロ生活クリエイト系列の取り組み～



9月10日(土)、サンシャイン弘岡の開店と同時にハッピー姿の生徒たちの前に人だかりができた。お目当ては春野のトマトを練り込んだパンとケーキ。さんかく広場さんとのコラボ商品第2弾だ。昨年の“春高印のぶどうゼリー”に続き、今年後輩たちに引き継がれたプロジェクト。「この食パンは絶対に売れる」とサンシャイン弘岡社長の松田敏宏さん。その言葉通り、あっという間に完売した。



「春高印をシリーズ化しよう！」

商品開発が始まったきっかけは今年の5月。旭フレッシュ(株)工場長 仁井田誠さんが、昨年に引き続き来校して「企業と連携して春高印のコラボ商品をシリーズ化しませんか。」と提案。これを受けて6月、さんかく広場営業部部長 佐藤真司さんをはじめ、製造にかかわる職員を交えた意見交換会が開かれた。ここで生徒のアイデアと製造側の意見、今後のスケジュールが話し合われた。



「規格外の“はね”をいかせないか？」

生徒のアイデアとは「規格外の野菜や果物など、いわゆる“はね”を使って商品を生み出せないか？」というものだ。彼らが眼をつけたのが春野のトマト。さんかく広場さんとトマトをパンとケーキ作りはどう生かせばいいか話し合いを重ねる一方で、“はね”のトマトの提供先を求めて、広瀬農園さんのもとへ出かけた。この提案を受け入れてもらうためには、まずは自分たちが汗をかかなければと、真夏のボランティアを申し出た。



真夏のハウスでボランティア

8月、40℃越えのハウスの中で枯れたトマトのツルを抜き、苗の植え付けを手伝った。20分おきに水分補給のための休憩をはさみ、これまでに経験のない試練を味わった。このあと、広瀬農園さんは快くトマトの提供を約束してくれた。こうしたプロセスを経て、9月のコラボ商品の販売にこぎつけることができた。プロジェクトにご協力いただいた地域の事業所や企業の皆様に心より感謝申し上げます。なお、11月のショップ花時計でも販売が決定している。

