

酒造との商品開発、岐阜信金が仲介



加藤祐基副社長(右)からみりんの製造方法を聞く学生ら
＝加茂郡川辺町中川辺、白扇酒造

学生の発想 企業に還元

岐阜調理専門学校(岐阜市橋本町)の2年生6人が白扇酒造(加茂郡川辺町中川辺)のみりんなどを使った商品開発に乗り出した。レシピを考案し、商品の製造に協力してもらえる食品製造業者を探す。学生らは白扇酒造を訪れ、蔵を見学したり加藤祐基副社長からみりんの作り方を聞いた。りして、新商品のアイデアを膨らませた。

(山本貴史)

収益性を考えながら県内企業とコラボレーションした商品を学生に開発してもらおうと、岐阜信用金庫(岐

岐阜調理専門学校生 蔵見学、みりんの活用探る

岐阜市)が企画し、両者をつなげる役割を担った。岐阜信金は取引先のネットワークを生かし、学生と製造業者とのマッチングも行う。白扇酒造では、加藤副社長が「楽しく取り組んで、インパクトのある商品を考えてほしい」と学生に呼びかけ、蔵を案内。看板商品のみりんの製造方法を紹介し「化学調味料や添加物を一切使っていない」と特徴を語った。

学生たちは「マカロンのクリームに使いたい」「わらび餅を作る時に使う水に入りたい」などと、みりんを活用するアイデアを出し合った。今後は、加藤副社長らと意見を交わしながら試作品作りに取り組む。参加した久村治雅さん(19)は「一般の人においしさを分かってもらえるような商品を考えたい。卒業までに完成できなくても、後輩につなげたい」と話した。