

成果報告書

1 大学等名	広島経済大学	
2 教育研究活動	区分	⑧園域内産品の地産地消
	テーマ	地域の特産品を活用した商品開発による地域経済の循環と農業の魅力を発信～観光農園および道の駅を通じた取り組み～
3 連携した市町	三次市（広島県）・安芸太田町（広島県）	
4 連携した企業、団体等	安芸乃国酒造株式会社・川西郷の駅いつわの里（株式会社川西郷の駅）・平田観光農園（有限会社平田観光農園・川西地区果実共同加工株式会社）	
5 参加学生	経営学部 経営学科 藤原ゼミ (2年) 8名 (3年)15名 (4年) 6名	
6 活動の内容	<p>① ヒアリング・打ち合わせ</p> <p>【令和6年度】 3月10日（安芸太田町）：安芸乃国酒造・地域商社あきおおた・三浦牧場ミートセンター・道の駅来夢とごうちへ訪問 安芸太田町へ訪問し、中山間地域における現状や課題などについてヒアリングを行った。</p>  <p>写真1：安芸太田町役場との打ち合わせ</p> <p>【令和7年度】 5月8日（広島経済大学）：事業者との打ち合わせ 安芸乃国酒造様、平田観光農園様に広島経済大学へお越しいただき、学生による提案の発表、課題や要望のヒアリングを行った。</p>  <p>写真2：平田観光農園との打ち合わせ</p> <p>② 商品開発に向けて</p>	

6月14日、15日(三次市)：平田観光農園実習及びヒアリング

平田観光農園を訪問し、ヒアリング及びいちごの収穫・加工実習を行った。14日はヒアリング、いちごの収穫作業、古民家カフェの業務体験、15日はいちごの加工作業を体験した。



写真3, 4：平田観光農園での実習、ヒアリングの様子

6月28日(安芸太田町)：安芸乃国酒造ビール実習

安芸乃国酒造を訪問し、ビールの製造実習を行った。



写真5：クラフトビール実習の様子

8月5日、29日(広島経済大学)：いちご味噌試食会

いちごを使ったディップソース「いちご味噌」の5種類の試作品が完成し、ゼミ生で味の違う複数の試作品を試食し、味の方向性を決定した。



写真6：試食会の様子

③ 商品の販売

8月30日、31日(広島市 広島三越)：クラフトビール販売活動

広島三越にて完成したクラフトビールの販売イベントを行った。イベント前には、来場を促すための販売告知をSNS(Instagram)で投稿し、特に新作商品のストロベリーエール(クラフトビール)に焦点を当てて、その特徴や魅力を紹介した。



写真7：広島三越でのクラフトビール販売の様子

10月4日、5日（三次市）：平田観光農園、川西郷の駅 いつわの里でクラフトビール、いちご味噌、プリンの販売

三次市の平田観光農園、川西郷の駅 いつわの里にて実習を行った。両日ともにクラフトビールやいちご味噌の販売、古民家カフェの実習、フルーツ狩りの手伝い、バーベキュー場の手伝いなど分かれて実習を行った。この実習に向け、広島三越での実習と同様に SNS (Instagram) での告知を実施した。販売予定商品や日程、会場情報を分かりやすく発信し、フォロワーに向けて参加を促した。農園との連携が伝わる投稿を意識し、イベントの魅力がより伝わるような内容を心がけた。



写真8：平田観光農園での販売の様子

④ 活動の報告

12月25日（広島経済大学）：藤原ゼミ講義内で活動報告

3年、4年を対象とした合同ゼミ（藤原ゼミ）を実施し、これまでの活動の振り返りを行った。



写真9：藤原ゼミでの活動報告の様子

本事業では安芸太田町、三次市に関するヒアリングを実施し、課題やニーズの把握、商品開発に向けたコンセプトづくりを行った。学生自らが農業実習や講話を通じて農業に関する理解を深めるとともに、商品開発や販売まで一貫して関わることで観光農園や道の駅を通じて農業の魅力を発信し、関係人口や交流人口を増加させることで三次市の地域経済の循環に貢献することを目指す。

① ヒアリング・打ち合わせ

- ・今年 3 月には現地に赴き牧場や道の駅の見学、行政の方の話を聞くことにより、地域の人々が感じている課題を肌で感じることができた。
- ・今年 5 月に実施した平田観光農園様と安芸乃国酒造様との打合せにて、平田観光農園様から「三次の農作物などをアピールし、多くの人に来てもらいたい」「フルーツを日常的に食する文化を広めたい」「若者の流出が深刻であり、行き場のない食材を活用した取り組みが欲しい」などのご意見・ご要望を頂いた。

② 商品開発に向けて

【クラフトビール】

- ・いちごの生産者である平田観光農園様とクラフトビールの製造者である安芸乃国酒造様と協働し、商品開発を進めた。いちごについては、学生が平田観光農園様を訪問し、いちごの収穫から加工まで体験した。安芸乃国酒造様では、加工したいちごをビールにする作業を体験した。これらの体験を通して、商品開発のノウハウを学ぶことができた。

【いちご味噌】

- ・いちごの生産者である平田観光農園様と協働し商品開発を進めたが、新商品開発にあたっての進め方に苦労した部分はあったが、事業者のサポートにより商品化をすることができた。学生が商品に貼るラベルを一からデザインし、平田観光農園様と協議を重ねて改良し、最終的には平田観光農園様から評価を頂けるデザインに仕上がった。

【プリン】

- ・平田観光農園古民家カフェで提供されているプリンと、学生が収穫したいちごをかけ合わせたプリンを開発。プリンの上にはいちごソースをかけるだけでなく、お客様の目の前でプリンを炙る演出を提案するなど、見て楽しめる商品づくりを心掛けた。

③ PR活動

【クラフトビール】

- ・ラベル製作とポスター製作を学生が一から行った。どの世代をターゲットにし、どのようにデザインを制作するかを熟考し、高い評価を頂けるデザインにすることができた。
- ・広島三越での実習と同様に Instagram での告知を実施した。

【いちご味噌】

- ・ラベル製作を一から行い、どうすれば商品の魅力が伝わるか、手に取って頂けるかを熟考し、平田観光農園様と連絡を取りながらデザインを完成させ

7 活動効果

た。

- ・広島三越での実習と同様に Instagram での告知を実施した。

【プリン】

- ・プリンを提供させていただいた平田観光農園古民家カフェで使用するチラシ製作を一から行い、用途に合わせてチラシのデザインを変えるなどの工夫をして興味を持って頂けるようにした。
- ・広島三越での実習と同様に Instagram での告知を実施した。

④ 商品の販売

- ・三越百貨店や平田観光農園、川西郷の駅 いつわの里で商品の販売活動を行い、特産品としての認知を広めることができた。
- ・販売活動を通じて、協働団体や地域の方々と交流を深めることができた。

【クラフトビール】

- ・広島三越、平田観光農園、川西郷の駅 いつわの里で販売活動を行い、在庫 250 瓶を完売させることができた。

【プリン】

- ・10 月 4 日、5 日に平田観光農園古民家カフェでプリンの販売活動を行った。学生が接客を行いお客様に直接、商品の魅力をお伝えするなどの工夫をし、55 食販売することができた。

⑤ 活動の報告

- ・最終の活動報告会では、多くの感想や質問を受け、我々の活動について改めて理解する良い機会となった。また、農家とも関わる中で、農業の魅力を感ずることができた一方、商品化の難しさ、関係者との進め方など学びの機会が多くあった。