

時短レシピや行事食 / 商品袋へ生産者写真

刈谷市の愛知教育大の学生が地元特産「切り干し大根」の販売を促進するための企画を考え、六日に同大で発表した。

富山祥瑞教授(五七)の指導による「デザイン実技」の授業の一環。教員志望の学生らが企画力や提案力、調査力を養う目的で、毎年題材を変えてPR法を考えており、二年生三十人が六班に分かれて昨年十一月ごろから準備してきた。市北部の東境町周辺は大根の栽培に適した赤土の土壌で、細切りにされた大根が畑で寒風にさらされる光景は冬の風物詩の一つ。ただ、高齢化や後継者不足などを背

切り干し大根
愛教大流PR

景に切り干し大根の生産農家は十年前と比べてほぼ半減し、現在は十戸ほどとなっている。

各班十四分ずつの発表。豊富な栄養価をPRする掲示物や「時短レシピ」を売り場に置くことを提案した。中には、寒風に耐えて栄養や甘みを蓄える工程になぞらえて、進学や進級の祝い向きに子豚たくましい成長を願う「行事食」化を考案したものもあった。

刈谷産であることや生産者の写真、レシピなどを書いたシールを商品の袋に貼るよう提案した班では、「しよゆや七味唐辛子といった調味料の小袋を付けること



刈谷市特産の切り干し大根のユニークな販促法を発表する学生たち＝同市の愛知教育大で

で、一人暮らしでもおいしく簡単に食べられる」と副菜として食べてもらう方法を考えた。

班の高井良絵里奈さん(二〇)は「専門書を参考に、読みやすく分かりやすいシールデザインを心掛けた。切り干し大根が刈谷特産であることは知らなかったが、食べたらいよいよ好きになった」と話した。

市やJAあいち中央の職員らも聴講。生産者の近藤勝行さん(七三)は「刈谷市東境町」は「若い人たちがPR方法を一生懸命話し合ってくれたのが分かり、うれしかった。できる限り頑張っ続けていきたい」と、という気持ちになった」と励みになっていた。(神谷慶)