

NEWS RELEASE

ヤマキ・立命館大学・武庫川女子大学本田研究室・早稲田大学野中研究室が 「かつお節 SDGs ワークショップ」を共同開催！ 調理科学×システムデザインで、かつお節による新たなアイデアを創出

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩、以下 ヤマキ)は、11月24日「鰹節の日」に際し、立命館大学・武庫川女子大学本田研究室・早稲田大学野中研究室と共同で、2023年11月26日(日)にワークショップを開催しました。このワークショップは、イノベーション創出人材の育成を目的とした立命館大学の「EDGE+Rプログラム」の一環として実施したものです。

当日は、25名の学生が立命館大学びわこ・くさつキャンパスの会場に集まり、調理科学やシステムデザインの観点から、ヤマキが掲げる3つのCSV「体の健康」「地球の健康」「心の健康」を実現し、SDGs貢献にも繋がるかつお節を活用した新たなアイデアの創出を行いました。



■実施背景

ヤマキと立命館大学は、2022年に「EDGE+Rプログラム」の一環としてワークショップを実施しており、今年で2度目の開催を迎えました。

かつお節は日本で古くから親しまれていますが、その栄養価や活用方法など、まだまだ知られていない価値や魅力を秘めています。ヤマキは、「鰹節屋・だし屋」としてかつお節の魅力を生活者に届けるとともに、これまでにない視点でかつお節の新たな価値を創造・発信すること、次世代に継承していくことを目指しています。

そういった中で、イノベーション創出を担い得る次世代のアントレプレナーシップ養成を目的とした立命館大学の実践型プログラム「EDGE+Rプログラム」において、ヤマキ・立命館大学・武庫川女子大学本田研究室・早稲田大学野中研究室が共同で「かつお節 SDGs ワークショップ」を実施するに至りました。

■ワークショップ概要

今回のワークショップは、「【調理科学×システムデザイン】～かつお節で未来の生活を楽しく豊かにするアイデアを考える～」と題し、「かつお節の基礎知識・かつお節とSDGsに関する講義」、「システムデザイン基礎講義」、「調理科学観点からのかつお節講義」の3つの講義を実施。ヤマキ社員が登壇したほか、調理学を専門とする武庫川女子大学 食物栄養科学部食創造科学科 本田智巳講師、経営工学・システムデザインを専門とする早稲田大学 創造理工学部 経営システム工学科 野中朋美教授に登壇いただきました。

その後、講義を踏まえてヤマキが掲げる3つのCSV「体の健康」「地球の健康」「心の健康」を軸にSDGs 貢献にも繋がるかつお節を活用した新たなアイデアの考案・ディスカッションを行いました。

日時 : 2023年11月26日(日)

場所 : 立命館大学 びわこ・くさつキャンパス(滋賀県草津市)

参加者数 : 25名

登壇者 : 武庫川女子大学 食物栄養科学部食創造科学科講師 本田智巳
早稲田大学 創造理工学部経営システム工学科教授 兼
立命館グローバル・イノベーション研究機構客員研究員 野中朋美
ヤマキ社員 4名

内容 :

講義 Part.1 かつお節の基礎知識・かつお節とSDGs

ヤマキ社員が講師となり、かつお節の基礎知識とサステナブルな側面について知る。

講義 Part.2 システムデザイン(野中教授)

システムデザインの基礎(アイデアの生み出し方)

講義 Part.3 かつお節のおいしさ・おもしろさ・便利さ(本田講師)

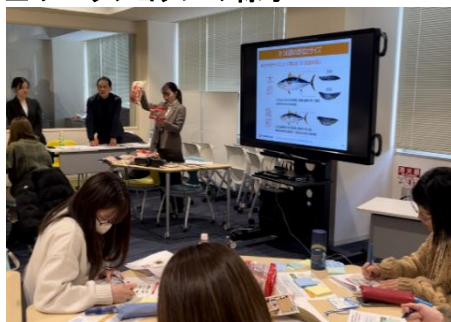
かつお節の嗜好的役割や栄養性を確認したり、かつお節の有無で料理を食べ比べたりしながら、健康、おいしさ、持続可能性の側面からかつお節の調理展開について学ぶ。

グループワーク(ファシリテーター:野中教授、本田講師)

「かつお節で実現する見たことも聞いたこともないサービス・商品・料理を考える」

グループに分かれ、講義で得た知識・体験を踏まえながら、かつお節を起点にアイデアをシステムデザインする。ヤマキが掲げる3つのCSVの軸で価値を多角的な視点で捉え、かつお節を活用したSDGs 貢献にも繋がる新たなアイデアを考案。最後はグループごとに発表し、アイデアについての質疑応答を交わしながら、ヤマキ社員、講師からのアドバイス・講評を実施。

■ワークショップの様子



講義

「かつお節の基礎知識・かつお節とSDGs」の講義では、かつお節の製造工程や種類の違い、かつお節・だしが持つ機能についてヤマキ社員が説明しました。さらに、ヤマキが掲げる3つのCSV「体の健康」「地球の健康」「心の健康」や、それらがSDGs貢献にも繋がる取り組みであることを紹介。削る前のかつお節や商品を手に取りながら、熱心にメモを取る参加者の様子が見られました。また、質疑応答では海外での製造や販売に関する質問などがあがりました。

早稲田大学・野中教授の「システムデザイン」講義では、価値づくり設計を行う上で大切なアーキテクティングプロセスについてレクチャー。後半のグループワークに向け、アイデア考案の基礎知識をインプットしました。

続いて、武庫川女子大学・本田講師の「かつお節のおいしさ・おもしろさ・便利さ」では、実際にグラタンとトマトスープにかつお節を加えたものを試食し、味の違いを体感。グラタンは「甘味が抑えられて食べやすくなった」、トマトスープは「味がマイルドになり飲みやすくなった」といった感想が聞かれました。

また、昼食のお弁当のごはんやおかずにかつお節をちょい足してもらい、味わいの変化を体感。「ポテトやパエリアのうま味・だし感が増した」「酸味の強い料理はマイルドな味わいになった」などの感想があがりました。

グループワーク・発表

ヤマキが掲げる3つのCSVを軸に「かつお節で実現する見たことも聞いたこともないサービス・商品・料理を考える」をテーマに、かつお節の価値を俯瞰的に捉え、アイデアを創出。各グループからは、若年層の購買増加を目的とした提案や海外の方への普及を目指した案、心理学を活用した案など、素晴らしいアイデアが多く集まりました。

■講師コメント

武庫川女子大学 食物栄養科学部食創造科学科 本田智巳講師

本ワークショップでは、参加者にかつお節という慣れ親しんだ食材の新たな魅力を感じてもらうべく、意外性のある料理との食べ合わせや手軽にできるかつお節料理を体験していただきました。さらに、かつお節を「食べる」というだけでなく、社会課題との関わりなど様々な観点から捉え直し、自分たちで新たな価値を探究するというプロセスにより、参加者のかつお節への興味・関心が喚起できたのではないかと考えています。

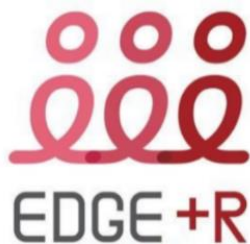
本ワークショップをきっかけに、かつお節を食事に取り入れる機会が増え、さらに他の食材についても様々な観点で捉え直すことにつながれば嬉しいです。

早稲田大学 創造理工学部経営システム工学科 野中朋美教授

かつお節・企業の価値を俯瞰的に捉え直し、社会的価値と経済的価値を実現する共創価値のデザインを目指すシステムデザインのグループワークを行いました。

かつお節を単なる食材としてではなくシステムとしてみることで、新たな視点や価値に気づき、多様なアイデアが発表されました。グループワークや座学だけでなく、試食や食べ合わせ実験などを通じて深くかつお節の魅力を体験できたことがアイデア発想に繋がっていたと思います。

■立命館大学「EDGE+R プログラム」について



立命館大学「EDGE+R」は、イノベーション創出を担い得る次世代の育成を目的とした正課外の実践型プログラムです。多様な受講生メンバーから作るチームで行うPBL (Project-Based-Learning) を主軸とし、チームメンバーと協働して新たな価値創造(イノベーション創出)の面白さを体感する中で、課題を創造・実行・達成する為に必要なマインドとスキルを実践的に身につけることを目指し、様々なプログラムを用意しています。

全学部/研究科の学生、若手研究者、社会人、附属校の小・中・高校生や他大学生など幅広く多様な受講生を集め、チームを作り、本学研究室の技術シーズ、連携企業ニーズ、社会的ニーズなどをもとに、課題抽出・課題形成・課題解決のサイクルを回す PBL 型プログラムです。多くのプログラムが「多様性」と「チーム」をキーワードに、自主自律のチーム活動を通して、新たな価値創造の「意義」と「プロセス」を体験する正課外の実践型学習です。

立命館大学「EDGE+R プログラム」 HP

https://www.ritsumeai.ac.jp/ru_gr/edge/

立命館大学「EDGE+R プログラム」 紹介動画

<https://www.youtube.com/watch?v=uUruRgXM3mw>

■ヤマキのかつお節の魅力を広める活動「ヤマキ かつお節プラス®」について



生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、「ヤマキ かつお節プラス®」を実施しています。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしていきます。

「ヤマキ かつお節プラス®」WEB サイト：<https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>