

【産官学連携開発商品】名古屋学院大学×瀬戸市×やまさ農園×あいち食研
アップサイクル商品 里芋コロッケ
「お父さんボール」開発

3/22 日(土)・23 日(日) 道の駅「瀬戸しなの」で試食・販売イベントを開催

名古屋学院大学(名古屋市熱田区熱田西町、学長：赤楚治之) 経営学部データ経営学科所属の杉浦礼子教授の指導を受ける学生が、愛知県瀬戸市の特産品「赤だつ」を主原料とする里芋コロッケ「お父さんボール」(冷凍食品)を開発しました。本商品は杉浦ゼミが 2021 年度より手掛けている「Re-name プロジェクト」の新商品です。

里芋コロッケ「お父さんボール」は、学生と、瀬戸市役所産業政策課、里芋生産者「やまさ農園」、製造元「株式会社あいち食研」の産官学で連携し、協働開発した商品です。

本商品は、2025 年 3 月 22 日(土)、23(日)に、道の駅「瀬戸しなの」で杉浦ゼミの学生が完成お披露目の試食・販売イベントを実施します。

■ 【Re-name プロジェクト】とは

Re-name (=名前を付けなおすの意) プロジェクトとは、杉浦ゼミのプロジェクトの名称です。本プロジェクトでは、廃棄されそうなモノの素材・特徴を生かして新たな価値を付加し、別のモノに生まれ変わらせる「アップサイクル商品」を開発しています。社会課題の解決に寄与すると同時に業績向上に寄与するなど、社会的価値と経済的価値の向上の両立を目指して活動しています。

「お父さんボール」は、本プロジェクトによる商品化、第 4 弾商品となります。



■ アップサイクル商品 里芋コロッケ「お父さんボール」とは

瀬戸市特産品である里芋の「赤だつ」の子芋を育成させる過程で廃棄されがちな<親芋>を主原料としています。「だつ」と呼ばれる茎が出る部分が赤く「赤だつ」と呼ばれる里芋は、ほっこり甘く柔らかいことが特徴です。多くの子芋を収穫するために植え付けられる親芋は役目を終えると田んぼにゴロリと廃棄されることが一般的です。

そこで、この「赤だつ」の生産者である やまさ農園(瀬戸市)の矢野和宏様ご協力のもと、開発にかかわった学生は「赤だつ」の収穫を体験し、廃棄予定だった親芋を頂戴して下処理・調理を行って素材の特徴を把握。どのような食べ方・調理がおいしいかを検討し、製造元で連携先の株式会社あいち食研に商品企画案を提案し、試作を重ねて完成させたのが里芋コロッケ「お父さんボール」です。冷凍のまま、油で揚げただけで、外はサクッ、中はほくほく&ねっとり食感、上品な旨味と舌触りが特徴の商品に仕上がりました。8 個入り 350 円(税別)。



■ 連携先

瀬戸市役所産業政策課、やまさ農園(瀬戸市)、株式会社あいち食研

■ お披露目の試食・販売イベントのご案内

「お父さんボール」を手掛けた名古屋学院大学杉浦ゼミの学生が、完成お披露目の試食・販売会を実施します。

日 時 : 2025 年 3 月 22 日(土)、23 日(日) 11 時 00 分～14 時 30 分

場 所 : 道の駅 瀬戸しなの 店舗前特設ブース
 (愛知県瀬戸市品野町 1 丁目 126 番地の 1)

