

報道関係者各位

## 文教大学×湘南菓庵 三鈴 製作 『湘南ポモロン大福』が「神奈川なでしこブランド2020」に認定

文教大学健康栄養学部は、湘南菓庵 三鈴と、新品種のトマト「湘南ポモロン」を使った『湘南ポモロン大福』を開発し、「神奈川なでしこブランド2020」に認定されました。

### 【本件のポイント】

- ・文教大学と湘南菓庵 三鈴が、新品種のトマト「湘南ポモロン」を使った『湘南ポモロン大福』を共同開発。
- ・『湘南ポモロン大福』が「神奈川なでしこブランド2020」に認定。
- ・『湘南ポモロン大福』は2月中に湘南菓庵 三鈴の店舗にて販売開始予定。

文教大学健康栄養学部は、湘南菓庵 三鈴と「湘南ポモロン」を使ったお菓子を共同開発しました。開発したお菓子は『湘南ポモロン大福』と名付けられ、この度「神奈川なでしこブランド2020」に認定され、2月1日(土)に、マークイズみなとみらいにて認定式が行われました。

「神奈川なでしこブランド」とは、平成25年より神奈川県が行っている事業です。女性の活躍を促進するため、女性が開発に貢献した商品(モノ・サービス)を募集し、優れたものを「神奈川なでしこブランド」として認定しています。『湘南ポモロン大福』の開発にも多くの女性が関わっており、女性ならではの意見が反映されています。



認定式の様子



湘南ポモロン大福

『湘南ポモロン大福』には、神奈川県農業技術センターが研究開発した新品種のトマト「湘南ポモロン」が使われています。「湘南ポモロン」は、本学湘南キャンパスが設置されている神奈川県茅ヶ崎市にある野崎農園が栽培しています。数年前より栽培されているものの、新品種であることもあり知名度が低く魅力を伝えきれていないという課題がありました。そうした中、野崎農園が横浜銀行にその課題を相談したことから、地域振興事業の一環として茅ヶ崎市と本学を交えて、「湘南ポモロン」の魅力を広めるためのプロジェクトが立ち上がりました。



湘南ポモロン大福

プロジェクトでは、本学の福永淑子教授が専門とするセミドライ技術に注目し、福永教授指導のもと、福永ゼミの関根亜美さん、川敷拓海さん、小林香絢さん、佐々木想さん(ともに健康栄養学部管理栄養学科4年)が「湘南ポモロン」を使った商品開発をしました。トマトは水分が多く鮮度を保つのが難しいため、商品開発は困難でしたが、今回は、水分の多い果物や野菜を軽く乾燥させるセミドライ技術を使うことで、材料である「湘南ポモロン」の長期保存が可能になり、さらに、肉厚な特長を活かしたまま、商品開発を行うことができました。



福永ゼミ 開発メンバー

商品開発は湘南菓庵 三鈴に依頼し、2019年1月より打ち合わせを開始しました。「和菓子を若い女性に」をコンセプトに、素材の活かし方や、和菓子の種類、味はもちろん見た目にまでこだわり製作を進めました。また、本学湘南キャンパスのオープンキャンパスを利用し、多くの意見を募るといった新しい試みも行いました。4回のイベントを通じて試作品の試食、意見の収集を繰り返し、9月に完成しました。

オープンキャンパス最終日である9月29日(日)には、完成した『湘南ポモロン大福』の試食会と、同時に行っていた湘南ポモロンの魅力を伝えるキャラクターデザイン募集の表彰式が行われました。採用されたキャラクター『ぽも』は、パッケージにも印刷されています。

商品化された『湘南ポモロン大福』は、2020年2月に共同開発した湘南菓庵 三鈴の店舗にて販売開始を予定しています。

今回開発にかかわった福永ゼミのプロジェクトリーダーである関根亜美さんは、「私たちは「湘南ポモロンを茅ヶ崎市の特産品に育てたい」という想いをもち、湘南ポモロンの魅力をより多くの方に知っていただけるよう、和菓子の試作や話し合い、オープンキャンパスでのイベントなどたくさんの方をやってきました。『湘南ポモロン大福』が認定されたことを知った際は、これからたくさんの方にポモロンの魅力が伝わると感じ、とても嬉しく思いました。また、商品だけでなく、湘南ポモロン自体も好きになってほしいです。

学業とプロジェクトとの両立はとても大変でしたが、私たちが作ってきたものが形になる感動や、イベントでの経験など、参加しなくては得られなかった貴重な体験をすることができ、プロジェクトに参加して良かったです。」と話しています。

指導した福永教授は、「『湘南ポモロン』は肉厚で、セミドライ加工をするのに適した素材でした。セミドライの技術を取り入れたことで生のトマトにはない、美味しさ・旨さを最大限引き出せました。三鈴さんからの意見もいただきながら皮・餡ともに試行錯誤の末にできた商品です。ここまで努力してきたゼミの学生たちを誇りに思います。また、学生の今後の活動にも期待しています。」とコメントしています。



ポモロン キャラクターデザイン募集  
最優秀賞「ぼも」



湘南ポモロン(ゴールド・レッド)

### 【湘南ポモロンとは】

神奈川県農業技術センターが研究開発をして2013年に生まれた新品種のトマトです。神奈川県指定の地域産業資源でもあります。

形状がイタリアンタイプのトマトで、肉厚なところが特長です。ゴールドとレッドの2種類があり、リコピンの量が通常の大玉トマトの1.5倍以上含まれています。生食・調理兼用のトマトです。

### 【湘南ポモロン大福の特徴】

『湘南ポモロン大福』は、皮にも餡にも、大福のすべてに「湘南ポモロン」が使われているのが特徴です。皮となる求肥には、さっぱりとした酸味が特徴のゴールドを使い、美しい黄金色の皮に仕上がりました。色味と柔らかさに気を使い、トマトと米粉の分量を試行錯誤しながら決定しました。餡には、うまみの強いレッドを使い、セミドライ加工をしたトマトの食感が主張しすぎないように、口触りの良い漉し餡を採用しました。トマトを使っているため、甘さ控えめの商品になっており、大福なのにさっぱりとした味わいの商品が完成しました。

## 文教大学

〔越谷キャンパス〕 埼玉県越谷市南荻島3337  
教育学部 人間科学部 文学部  
大学院 専攻科 外国人留学生別科

〔湘南キャンパス〕 神奈川県茅ヶ崎市行谷1100  
情報学部 国際学部 健康栄養学部 経営学部  
大学院

〔旗の台キャンパス〕 付属中学・高等学校 付属幼稚園  
〔石川台キャンパス〕 付属小学校

### 《発信》 学校法人 文教大学学園

経営企画課広報担当 担当：中島実咲  
〒142-0064 東京都品川区旗の台3-2-17  
TEL/03-3783-7511 FAX/03-3783-6109  
E-mail : koho-m@stf.bunkyo.ac.jp

**BUNKYO** UNIVERSITY