

ベテラン職人がサブレの材料をこねる作業を取材する流通経済大の学生—龍ヶ崎市の「国華堂」で



流通経大と龍ヶ崎市連携

流通経済大龍ヶ崎市)スイーツの町づくり」へが、市内の菓子店などが、市産の米粉を使ったスイーツを作ることに着眼し、「体験型観光」プロの授業で、3年生の男女グラムを開発するための授業を今春から進めている。3年掛かりで取り組む計画で、市も「龍・流」連携」で全面協力し、授業の成果を生かして事業化に結びつける方針だ。10日は学生が初めて現場をつぶさに取材して「米

地元産米粉使用の菓子店に着眼

「体験型観光」開発へ

つずつ、へらで詰めていく。中国からの留学生で「甘い物が大好き」という大学院修士課程1年の朱曉瑞さん(25)は、手作業にこだわる理由を質問。北宜仙社長(44)は「タネやあんの状態を気にしながら、手作りの温かみと心を丁寧に込めて作っています」と感じた。また、群馬県出身の3年、田中夏葵さん(20)は「ふだん何気なく口にしているお菓子に店のこだわり、工夫や苦労があることを知り、勉強になった」と取材の成果に満足げた。

授業では今後、菓子店のほかに農村らしい風景も訪ね、龍ヶ崎の「地域資源」も発掘する。来年1月にまとめるプログラムを基に、2017度にはまず学生が体験型観光を实践。改良を重ねて18年度には、市民向けの体験に移行する計画だ。指導する東美晴教授は「学生がまず地域を知り、3年目に人に来てもらう実験をしたい」と説明する。

【安味伸一】