



九州国際大学

TEL093-671-8916 <http://www.kiu.ac.jp/>

九州国際大学 商品開発 第2弾！ オリジナル「キウイカレー」レトルト商品化成功！& 法学部の一般社団法人で販売管理が決定！

この度、九州国際大学の卒業生と在学生によるオリジナルカレー第2弾キウイフルーツを使用した「キウイカレー」のレトルト商品化に成功しました。さらに、全国でも珍しい法学部内に設置している「一般社団法人学生キャリアサプリア研究会」にて販売管理を行うことが決定しました。

【キウイカレーのレトルト商品化&一般社団法人での販売管理】

経緯)

平成 27 年 11 月オリジナルカレー第 1 弾「若松潮風キャベツカレー」の商品化に成功しました。この時のメンバーであった卒業生が JA 全農えひめに就職、この縁で経済学部国内社会実習において農業体験（愛媛県）を実施した際、ゼミ生から商品開発の提案があり、日本一の生産を誇る「キウイフルーツ」を使用した商品開発を提案、様々な苦労により「キウイカレー」が完成しました。

しかし、本学は事業部等販売管理部署がないこと、JANコード（いわゆるバーコード）を持っていないことという2点の問題を解決するため、法学部の櫻井学部長に協力を依頼し、「一般社団法人学生キャリアサプリア研究会」の支援を受けることとなりました。

教育成果が問われる現在、在学中に商品開発に携わった卒業生が後輩の在學生に協力しつつ新たな商品の開発を行った教育成果の継続発展と、この発展を支援する法学部一般社団法人学生キャリアサプリア研究会での販売管理は、学部を越えた“オール九国”で理論と実践の教育成果を展開することができました。



「キウイカレー」 九国大生が開発

販路開拓にも挑戦

九州国際大(八幡東区)で現代ビジネス学部の宇都宣浩司教授のゼミに学ぶ学生たちが、愛媛産キウイフルーツを使ったレトルトカレーを開発した。同ゼミ生らによる食品開発は「若松潮風キャベツ」を素材にしたレトルトカレーなどに次ぎる例目で、今回初めて販路開拓まで担う。学生たちは5日、同大で記者会見を開き、新商品をアピール。今月中の販売開始を目指す。

キウイカレーを開発したのは宇都宣浩教授のゼミ生を中心とした2、3年生15人。きっかけは「JA全農えひめ」で働く同ゼミOBの縁で実現した現役ゼミ生による愛媛県での農業体験(2016年10月)。この体験で同県が日本一のキウイ生産を誇ると知り、「愛媛の甘いキウイでカレーを作る」プロジェクトが始まった。



キウイカレーを開発、販売する九州国際大の学生たち

たという。開発には17年1月から約1年を要した。大学近くの市民センターの調理室を借り、カレーは1袋200g

り試作を重ね、オープンキャンパスで訪れた高校生や保護者に試食してもらった。その結果、約40種類のの中から「独特の甘みを引き出すレシピにたどり着いた(ゼミ生)という。販売は法学部の学生が授業の一環で担当。地元スパーなどへ営業活動をする。カレーは1袋200g

九国大生がキウイカレー

卒業生も参加学内の法人が販売管理

九州国際大学(KIU)、北九州市八幡東区)の学生が「キウイカレー」を開発した。今月末をめどに販売を開始し、法学部内に設置されている一般社団法人が



キウイカレーを開発した九州国際大の学生ら
北九州市八幡東区

販売管理を担う。5日にあった記者会見では、学部を越え卒業生も加わって大学一丸となって取り組む意気込みが語られた。

九国大は2015年にオリジナルカレーの第一弾となる「若松潮風キャベツカレー」を商品化した。当時4年生だったメンバーの岡崎豊幸さん(21)は故郷の愛媛県に戻り、JA全農えひめに就職した。愛媛が全国一の生産量を誇り、出身地の中山間地でよく作られるグリーンキウイを生かして何かできないか。そう考えて、カレー開発を指導した現代ビジネス学部の宇都宣浩司教授に相談したことが出発点となった。

キウイは甘みが特徴。小さいなどの理由で規格外となったものを使用した。在

学生15人が1年かけて取り組み、30、40パターンの試作品を経て完成品にたどり着いた。開発に関わった3年生の平野大地さん(21)は「キウイを入れるタイミングを工夫しておいしくなった」と話す。

前回のキャベツカレーではJA北九が商品の販売管理をしたが、今回は法学部にある「一般社団法人学生キャリアサプリア研究会」が担う。同会の山田奈津美さん(20)は「就職する前に実際の商品を扱うことを勉強できるのは楽しみ」。

製造は食品メーカーの一番食品(飯塚市)に依頼し、今後数年かけて県内外の道の駅、スパーで一個700円ほどで6千個から1万個の販売を目指す。

(宣野拓也)