

## 新潟砂丘さつまいも“いもジェンヌ”プロジェクト2015”のご紹介

### いもジェンヌとは

#### 新潟砂丘さつまいも“いもジェンヌ”

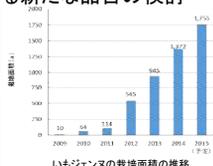
品種は“べにはるか”。しっとりとした食感と強い甘みが特徴。「上品なだけでなく親しみもてる女性」をイメージして、普段使いのさつまいもの中でも、ちょっと上品なさつまいもというコンセプトをもとにネーミング。



＜新潟市西区の農業課題＞  
 ＊専業農家が多く、近年、農業者が高齢化  
 ＊農産物価格の低迷  
 ＊農作物(葉タバコ)の作付面積の減少により、一部、遊休地化

2009年～  
 耕作放棄地の拡大防止や葉たばこ廃作に代わる新たな品目の検討

水はけの良い砂丘地は、高品質なさつまいもの栽培に適する

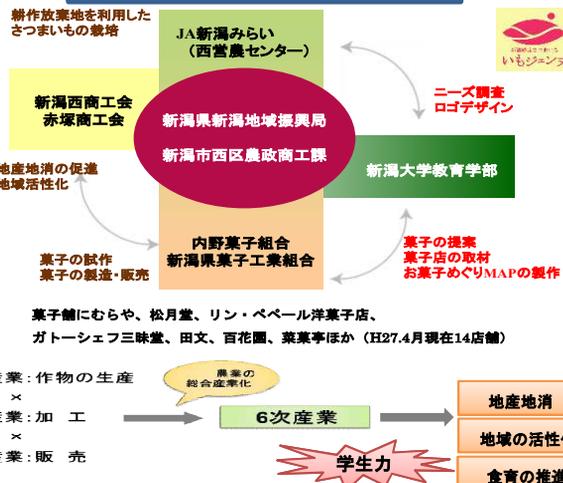


2011年～  
 産地化に向けた取り組みを開始



**さつまいも栽培で、新潟市西区の砂丘地を有効活用！**

### 取り組みの連携体制と6次産業化



### 2015年度のこれまでの活動

いもジェンヌの植え付け (5/27)



菓子屋訪問 (6月～)

〔ガトーシェフ三味堂、田文、百花園、にむらや〕

学内での話し合い (6月～)



〔菓葉亭、しばうま本舗、新潟総合研究所〕

親子農業体験教室 食育講座 (9/26)



西区ふれあいまつりでの試食アンケート調査 (9/27)

いもジェンヌの掘り取り (10/7)



学生への試食アンケート調査 (10/22)

### いもジェンヌちゃんのティータイム(リニューアル)

2013年4月に菓葉亭(新潟市北区)とコラボして作ったお菓子「いもジェンヌちゃんのティータイム」を、新潟大学のオリジナル商品として、今年、リニューアルすることになりました。

#### ＊パッケージのリニューアル

手に取ってもらいやすいようなパッケージデザインを検討中。

- ・どんなお菓子が中身が分かるように写真を入れる
- ・色や絵を変える など



#### ＊商品自体のリニューアル

- ・楕円形から丸い形へ
- ・パイ生地にも米粉を使用し、新潟らしさを出す

従来の商品とリニューアル商品を学生に試食してもらい、アンケート調査を実施

→価格等も含め、より良い商品になるように、さらに改良を重ねていく予定

### いもジェンヌスイーツの新商品開発①

～菓子舗田文・菓子舗にむらや～

#### ＊菓子舗田文 (新潟市中央区)

現在、いもジェンヌを使ったお菓子は、パイやマドレーヌなどの焼菓子4種類を販売中。新商品はモンブランとクレープの生菓子になりました！



#### ＊菓子舗にむらや (新潟市西区)

現在、いもジェンヌを使ったいもようかんと焼ドーナツを販売中。和菓子をもっと若い世代の人にも食べてもらいたいという願いから、新商品ではバターなど洋菓子の要素を取り入れた商品を考案している。

活動のなかで、どちらの菓子舗でも、試作品の試食評価や意見を出したり、お菓子の名前の考案などを通して連携させていただいている。

### いもジェンヌスイーツの新商品開発②

～ガトーシェフ三味堂(新潟市西区)～

#### ◎開発の流れ◎

常にブームに流されず、小さい子どもからお年寄りまで幅広く人気が出るような焼菓子をコンセプトとし、学生が主体で考えたお菓子をもとに、いくつか試作していただきました。試食会や学生モニターとの意見交換会を開催し、三味堂との話し合いを重ねて、新商品の開発を進めてきました。



