

## 学生のひらめき × 職人の技が生んだ“山梨の新名物”

～最優秀賞『すりだね香るカレーパン』！ 11月16日「県民の日」イベントで初披露～

山梨県パン協同組合（小野曜理事長／組合員11名）と山梨学院短期大学食物栄養科が連携し、パン業界の manus 不足を背景に、次世代の人材育成と地域食文化の継承を目的としたプロジェクトが進められてきたが、その最終章として、8月下旬に山梨県産小麦「かいほのか」を使った新商品コンテストが開催され、学生の発想と職人の技が融合する“リアルな人材育成の場”が誕生した。第1回コンテストには、2年生18名が5班に分かれて参加し、県産食材をテーマに、「甲州みそ」や「せいじのたまじ」など地元の味を生かした創作パンが並んだ。その中で最優秀賞に輝いたのが「すりだね香るカレーパン」。山梨のソウルフード“すりだね”



審査風景

をアクセントに、県産小麦「かいほのか」のもちもちとした生地で地元野菜と特製カレーを包み、香ばしい風味が食欲をそそる

仕上がりとなった。学生の柔軟なアイデアを組合加盟の職人が試作と改良を重ね、見事に商品化を実現した。

この取り組みは「人材育成」「製造技術の伝承」「地域ブランドの創出」という三つの柱を掲げ、単なる商品開発にとどまらない取り組みである。学生は開発から製造・販売までの流れを体験し、職人の技を間近で学んだ。一方、プロ側にとっても、若い感性に触れることで新たな刺激となり、業界活性化の契機ともなっている。学生は「自分たちの考えた味が商品になるなんて夢のよう」と語り、組合関係者も「若い力が未来をつくる」と期待を寄せている。

11月16日（日）の「県民の日」イベント（小瀬スポーツ公園）で初披露され、揚げたての「すりだね香るカレーパン」が提供された。今後は組合員の店舗で順次販売が予定されており、山梨発の新名物として広がりが期待されている。



担当: 笠井



販売の様子