

JA伊勢「青ねぎ・いちご」プロジェクト

- ・今後の取り組みの打ち合わせ
- ・JA伊勢による採用案検討
- ・JA伊勢による採用案検討
- ・JA伊勢による採用案検討
- ・26日：JA伊勢への企画プレゼン会(7チーム)
- ・企画検討期間
- ・企画検討期間
- ・アイデア創出およびチーム形成
- ・30日：第二回ワークショップ
- ・23日：第一回ワークショップ

2017 6 7 8 9 10 11 12 1 2

◆今年度の活動を振り返って（成果と課題）

主体的な学びを目指し、JA伊勢の取り扱う伊勢やさい(ネギを中心に)をPRする方法を考えることにした。参加メンバーのうち、企画を作成、JA伊勢に提案したのは、7チーム。伊勢野菜をつかったピザやパスタ、ネギパウダー、ポン酢ジュレ、肉まんなど、製品化によるPRの案が提案された。

現在はJA伊勢が、それらの案のうちで採用、製品化するものを検討している。2月中に、今後の方向性を決定。来年度の製品化を目指す。



特にアピールしたいポイント

内発的動機づけによる参加を重視し、都度教員によるアドバイスを行う方法を取った。そのため企画提案者は、積極的に取り組む姿勢をもち、自宅で作成しレシピを提案する学生(パウダー、肉まん)や、実際に会場で調理する者(ピザ、パスタ)も現れるなど、趣向を凝らした発表がみられた。

また伊勢やさいに限らず商品企画を行おうという動機をもつものも現れ、熊野のたかみ農園が栽培するマイヤーレモンを使用したマレードを、実際に製品化した(300食程度)。個別に販売やPRの方法を助言していくことにしたい。自ら学び、行動する学生を育成するきっかけとなったことは、学習目的の達成度としては高いと思われる。



実施主体様の声

汎用性があり、実際にネギをPRする数々の案が出てきたことは喜ばしいとのこと。現在は、提案のあったネギパウダーの製品化を予定している。

