

令和7年（2025年）2月6日

学生が山形の果物の新しい魅力を創造&発信

【本件のポイント】

- 学生が山形の果実の新しい魅力を創造・発信する活動を実施
- 農業従事者のニーズや県内外での市場調査を通じ、規格外果実の六次産業化に着目し、商品開発、県内イベントにて共同出店
- SNSで商品を発信する画像・動画作成講座とコンテストを開催



【概要】

本学学生が、山形の果物栽培や販売の活動を通じ、山形の果物の素晴らしさを体感し、新しい創造と発信を目的とした活動を実施した。農業従事者、加工業者を訪問し、果樹栽培等の課題やニーズを調査し、さらに県内外で一般の方からの市場調査を実施した。その結果、規格外品（果実）の六次産業化に注目し、規格外のラ・フランスを用いた加工品の企画と商品開発を行なった。今回、「ドライフルーツ」「ジャム」「生キャラメル」を共同開発し、アンケート調査に基づき、山形の方言でいい塩梅、食べ頃になったラ・フランスを表現した「やんばえ。」ブランドを開発。商品は、県内イベントにて、農家様・加工企業様の方と一緒に店頭にて販売。さらに、「やんばえ。」を題材に、SNSマーケティング講座&コンテストを開催し、PR用画像・動画を作成した。今後は、より本格的な商品開発やSNS発信へと展開を目指す。

【背景】

本学学生が、山形の果樹栽培や加工・販売に携わる人々を通じ、モノづくりなどを体感することで、それぞれの学生の視点から、山形の果物の魅力を見出し発信する活動を実施した。この活動を通じ、企画・商品開発やSNS発信の技術のスキルアップが期待された。

今回、山形大学「つながちから。」社会共創活動推進スタートアッププロジェクトから支援いただいたフルーツディスカバリーの企画と山形大学校友会支援事業における JUHYO プログラムを繋げ、「縁と縁」代表で本学理学部 OB の大崎雄哉さんに企画・運営いただき、山形における果樹栽培から、加工、販売、プロモーションまでの過程を学生が体感することができた。

【活動した内容】

- 1) 生産者への訪問
- 2) 加工企業への訪問
- 3) 商品の規格検討
- 4) 県外へのヒアリング調査
- 5) 商品コンセプト・パッケージ作成
- 6) 県内イベントでの出店
- 7) SNSでの発信に向けて画像・動画作成
- 8) デジタルマーケティングコンテスト開催

* 1) - 6) は社会共創活動推進スタートアッププロジェクト、7) 8) は、JUHYO プログラムとして実施

【今後の展望】

次年度も引き続き、フルーツディスカバリー及び JUHYO プログラムとして、ラ・フランスをテーマとしたイベントを検討する。特に学生が実際の果樹栽培や加工、販売される現場を体感し、オフラインで体験したことをオンラインで発信する仕組みを地域の方や起業を目指す若い方と協働で検討していく。

お問い合わせ

国立大学法人山形大学小白川キャンパス理学部主担当 奥野貴士

TEL：023-628-4580 メール：okuno@sci.kj.yamagata-u.ac.jp