

令和7年（2025年）4月10日

そばあとfrom戸沢村

【本件のポイント】

- ・今回「山形大学チャレンジプロジェクト」を利用し、山形県最上郡戸沢村の特産品そばの実を用いたジェラートを株式会社ベジアのご協力を得て製品化した。
- ・戸沢村のそばの実を使ったジェラート「そばあと」を製品化することで、戸沢村を活気づける力になると考える。
- ・4月上旬から山形大学生協コンビニ小白川キャンパス、米沢キャンパス、道の駅とざわ高麗館で販売予定である。



【概要】

私たちは、山形大学の基盤共通教育、基幹科目「フィールドラーニングー共生の森もがみ」で戸沢村の新たな特産品開発を行うプロジェクトに参加し、戸沢村の特産品そばの実を使用した「そばのジェラート」を提案した。講義を終えて、「戸沢村を活気づける力になりたい」「戸沢村の魅力を多くの人に知ってもらいたい」、という思いからチャレンジプロジェクトに申請し、そばジェラート製品化を目指して、山形大学工学部の城戸教授が社長をしている「株式会社ベジア」との連携のもと活動した。味を決定するにあたって戸沢村旬の市でヒントが得られないか模索したり、何度かベジアと会議を重ねたりした。最終的にオリジナリティを出すためにそばにプラスアルファで合う食材を研究した結果、七味と柚子を加えることに決定した。完成した「ゆず&七味入り そばあと」は2025年4月上旬から山形大学生協コンビニ小白川キャンパス、米沢キャンパス、道の駅とざわで数量限定販売！！

【背景】

- ・山形大学基盤共通教育、基幹科目「フィールドラーニングー共生の森もがみ」を通して、戸沢村の新たな特産品を開発するプロジェクトに参加した。
- ・講義の際に宿泊させていただいた民宿先がかつて蕎麦屋さんを経営しており、メニューにあった「そばがき」からそばのジェラート「そばあと」を連想させた。
- ・「戸沢村を活気づける力になりたい、戸沢村の魅力を多くの人に知ってもらいたい」という思いから、「そばあと」製品化に取り組むことを決定した。

【今後の展望】

2025年4月上旬から以下の場所で数量限定販売！！

- ・山形大学生協コンビニ小白川キャンパス 50個
- ・山形大学生協コンビニ米沢キャンパス 30個
- ・道の駅とざわ 高麗館 30個



お問い合わせ

プロジェクト代表 佐藤凪紗（工学部1年）

学術研究院教授 阿部宇洋（歴史民俗資料学）

メール taka.abe@cc.yamagata-u.ac.jp