

【フェリス女学院大学】

## 『百人一首』の紅茶 —シンガポールの企業と共同開発—

谷 知子 フェリス女学院大学文学部日本語日本文学科教授

フェリス女学院大学「全学教養教育機構（CLA：Center for the Liberal Arts）」にて「プロジェクト演習」という科目が設置されている。学外の企業や行政と連携し、社会の課題を解決

することを目的とした授業である。2018年度にスタートした私が担当する「プロジェクト演習（若者による文化の創造と発信）」は、鎌倉時代に生まれた『百人一首』を現代社会にリメイクすることを課題に掲げている。2019年度は、『百人一首』を海外に発信すること、学生にも人気の紅茶にチャレンジすることを目標とした。

まず最初に取り組んだのは、海外の協定企業探しである。この段階で力を貸してくださったのが、

本学OGで、料理研究家として活躍中の山田玲子さんだった。シンガポールでカフェ&レストランなどを幅広く展開するThe PROVIDORE（代表取締役：Robert Collick）以下、プロビドール社）をご紹介いただき、打診したところ、趣旨に賛同くださり、協定を締結することとなった。

4月に授業がスタート、まずは協定先の企業研究を行った。スタイリッシュでモダンなコンセプトであること、シンガポールではひらがなや日本の古典的な着物姿が人気であることなどを理解したうえで、商品開発に取り組んだ。

その後、お茶のモチーフとなる和歌の選定、商品名、パッケージデザインの考案へと進み、グループワークやプレゼンテーションを繰り返した。途中、授業内で「コンペ」を行い、プロビドール社のフィードバックを受ける機会も設けた。この「コンペ」形式は、教室内により緊張感と刺激をもたらしてくれた。最終プレゼンテーションには、プロビドール社のRobert Collick社長が教室に来てくださり、貴重な意見をいただくことができた。

7月末には企画案を完成させ、データで送信、8月〜10月にかけてプロビドール社で紅茶とパッケージ、ボトルカバーを制作。10月末に完成し、販売に至った。

商品名は「かがりびとしらなみ」。「かがりび」は、『百人一首』の「みかきもり衛士のたく火の夜は燃え昼は消えつつものをこそ思へ」（大中臣能宣）をモチーフとしたフルーティな玄米茶、「しらなみ」は「わたのはらこぎいでて見れば久方の雲居にまがふ沖つしらなみ」（法性寺入道前関白太政大臣）をモチーフとしたフローラルの香り広がるデカフェの紅茶。2本セットで、シンガポールの店舗やオンラインショップで販売された。

パッケージはシンガポールの夜景をイメージした黒を基調とし、上面には平安貴族と桜・蘭のイラストをあしらいい、日本とシンガポールの融合を目指した。

授業終了後に自己分析を行ったところ、創造力と協同力が大きく伸びたという結果が得られた。プロジェクトの遂行にあたっては、授業運営、データ変換、キャリア教育、広報などの諸方面で、大学教務課、就職課、企画・広報課の支援を受けている。

発売後には、神奈川新聞、東京新聞などのメディアの取材も受け、学生が中心になって対応し、貴重な経験をすることができた。

2020年度は横浜市の小学校給食に『百人一首』を

テーマにした給食メニューを提供。2021年度は手ぬぐい専門店「麻布十番麻の葉」を経営する株式会社アート蒼と協定を結び、『百人一首』の手ぬぐいを共同開発している。



「かがりびとしらなみ」

[神戸女学院大学]

## べにふうき紅茶の魅力を社会に届けたい —研究から始まる和紅茶の商品開発—

高岡 素子 神戸女学院大学人間科学部 環境・バイオサイエンス学科教授

### 1 べにふうき紅茶との出会い

私たちの研究室は食品が持つ健康や美容に対する効果の検証に取り組んでいる。近年、お茶の機能性に注目していたところ、日本で育種された幻の紅茶が鹿児島にあるらしいという情報を耳にした。すぐに鹿児島県農政部で働く友人に連絡し、鹿児島県知覧にある茶業試験場（現…農業開発総合センター茶業部）を訪問する計画を立てた。

鹿児島県知覧の試験場には紅茶用品種の「べにふうき」の木が栽培されていた。さっそくべにふうき紅茶を試飲、今まで味わったことのない独特なおいしさに感動し、もっと調べたいという

研究意欲が芽生えた。

「べにふうき」はインド由来の「べにほまれ」とダージリン系の品種から育種され、1995年に日本で初めて紅茶・半発酵茶兼用品種として登録された。しかし、市場には広く普及することはなかった。近年の研究で、「べにふうき緑茶」には抗アレルギー作用を有するメチル化カテキンが高濃度に含まれていることが認められ注目されたが、紅茶としての知名度は低く、愛飲者からは「幻の紅茶」と呼ばれていた。

### 2 実験開始

「べにふうき紅茶」の特徴は、赤みを帯びた黄金色の美しい色と、ジャスミン系の芳醇な香りである。また、低温で長時間抽出しても渋味が強くなりなく、ほのかに甘味



風味豊かなべにふうき紅茶



を感じる点は他の紅茶にはない特徴である。

ゼミの学生たちとともに紅茶の成分分析や機能性に関する実験に取りかかった。その結果、ポリフェノールも他の一般的な紅茶と同程度含まれており、活性酸素の働きを抑える抗酸化性があることも確認できた。また、低温で抽出した場合、抗ストレス効果を有するテアニン含量が高くなることを見出した。紅茶を飲むことで気持ちも和らぎ、さらに健康維持や生活習慣病対策への活用も期待できると考えた。

これらの成果を得て「べにふうき紅茶の魅力をより多くの人に伝えたい」という気持ちが高まり、ゼミ一丸となって「べにふうき紅茶」の商品開発に取りかかった。

### 3 研究成果 × 商品開発

株式会社米寿さんのお力添えにより、鹿児島県の異なる産地のべにふうき茶葉を収集し、試飲を重ね、最も嗜好性の高い茶葉を選抜した。これにより完成したのが、「神戸女学院大学の和紅茶」である。女子大ならではの楽しく華やいだ雰囲気表現したいと、パッケージデザインや

チラシも学生が主体となり作成した

大学のバザーやオープンキャンパス、ショッピングモールでの試飲販売の機会も得て、販売にも積極的に関わった。これらの活動に関心が寄せられ、新聞取材や夕方のTV情報番組にも取り上げられ、学生たちは教室の中では得られない貴重な学びの機会を得ることができた。

新型コロナウイルス感染拡大により世界中が危機に直面し、身体が資本であることを痛感した人は少なくない。「べにふうき紅茶」を日々の生活に取り入れることで、生活を豊かにし健康維持の一助としていただきたい。今後も研究成果をベースにした商品を開発し、多くの人々の健康に貢献できることを切望している。



神戸女学院の和紅茶

[ノートルダム清心女子大学]

## 高粱紅茶との協働プロジェクト —地域とともに—

吉金 優 ノートルダム清心女子大学人間生活学部准教授・産学連携センター長

### はじめに

ノートルダム清心女子大学（以下、清心）は、「地域貢献」「学生の成長」「認知度の向上」を目的として、地域連携・産学連携事業を積極的に推進している。本稿では、高粱紅茶との協働プロジェクトについて紹介する。本事業は、文学部現代社会学科及び人間生活学部食品栄養学科の学生が、岡山県高梁市の特産である高粱紅茶を用いた商品開発に取り組んでいる。地域の生産者と学生が協働しながら、茶葉の収穫・加工を行い、高粱紅茶を科学的に分析し、清心×高粱紅茶のコラボ商品の開発を目指している。

### 1 高粱紅茶との協働

岡山県高梁市は、昼夜の寒暖差が大きく、茶葉の栽培に適した環境にあり、古くから良質の茶葉が栽培されてきた。しかし、若者の流出や生産者の高齢化にもなつて耕作放棄され、荒れた茶畑が年々増加していた。そこで、2012年より生産者グループ「百姓のわざ伝承グループ」が中心となり、荒廃茶園を再生するプロジェクトが立ち上げられた。現代社会学科の学生は、このプロジェクトに当初から参画し、やぶと化した畑の整地を行い、かつての美しい茶畑を蘇らせることに微力ながら携わってきた。

この活動をさらに発展させるべく、2019年から食品栄養学科も協働して、学生を主体とした高粱紅茶の新たな商品開発プロジェクトが始動した。始動にあたり、百姓のわざ伝承グループと共同研究契約を締結し、大学・学生・生産者間の協働体制を構築した。学生への指導は、主として生産者が行い、これまで培われてきた経験に基づくアドバイスを行っていただいた。

## 2 学生による清心×高粱紅茶のコラボプロジェクト

産学連携の商品開発における問題点は、単に企画やレシピ開発などにより商品化することが目標となりがちなことである。売れる商品を生み出すためには、アピールすべき点を明確にした

「清心ならではの」「高粱紅茶ならではの」のストーリー性のある商品にする必要がある。そこで、ワークショップにより学生の考える清心のイメージ・特色を共有した。次いで、高粱紅茶について深く知るために、現地に何度も赴き、茶葉の摘み取りや加工を実際に行った。農業について学び、考え、体験することは、ほとんどの学生にとって初めての経験であり、自らの手で作った紅茶は、格別の味だったようだ。また、高粱紅茶を活かした丼ぶり「新感覚！食べる高粱紅茶をドン！」を開発し、岡山市主催のどんぶり王選手権で優秀賞を受賞した。大学祭でも販売し、大好評を得た。さらに、「高粱紅茶ならではの」を科学的にアピールするための科学分析を行った。高粱紅茶は、外国産紅茶と比べてカテキン類の含量が著しく少なく、渋味の少ない紅茶であることを実証した。

これまでの清心と高粱紅茶の関わりを、地域の多くの方々を知ってもらうため、リーフレットを作成した。学生らは、荒廃茶園の再生から高粱紅茶の魅力までを分かりやすく描き、興

味を持つてもらえるように工夫していた。現在、オープンキャンパスで試作品とともに同封し、来場者に配布している。

### 最後に

学生は、これらの活動を通じて、さまざまな人々と出会い、地域を身近に感じ、良い刺激を受けている。今後も、学生の実践的な学びの場として、本プロジェクトを継続していく予定である。近い将来、清心×高粱紅茶ならではのコラボ商品を売り出し、地域の活性化へも繋げていきたい。

### 高粱紅茶とノートルダム清心女子大学のものがたり



#### 茶園再生プロジェクト

本学現代社会学科では、「美しい茶畑」への再生プロジェクトに関わってきました。今年の茶摘みの様子です。



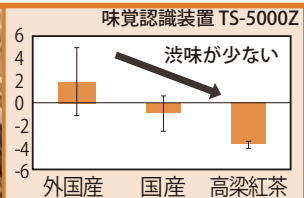
#### 加工体験

私たちが摘んだ茶葉を紅茶に加工しました。実は、緑茶と紅茶は同じ茶葉からできています。



#### 食品科学特性の解明

色・味・香りなど多方面から高粱紅茶を分析しました。



#### 研究で証明

食品栄養学科が参加して、渋みが少なく、飲みやすいことを証明しました。

学生が作成したリーフレットより抜粋