さんにち NIE ワークシート

山梨日日新聞

年　　組　名前：

小菅のヤマメでお茶漬け

中央大生開発 改良、販促へアンケートも



お茶漬けについてアンケートする学生（左）＝富士河口湖町河口

中央大の学生が、小菅村で養殖されたヤマメを使ったお茶漬けを開発した。20日には富士河口湖町の「旅の駅 kawaguchiko base」で販売し、購入者らにアンケートを実施。結果を分析してパッケージの改良や販路拡大につなげる予定で、学生は「商品を通じて、小菅村の魅力を広めることができたらうれしい」と話している。〈望月優真〉

同大商学部の学生が商品開発などを通じて、地域社会の課題解決を目指す授業「ソーシャル・アントレプレナーシップ・プログラム」の一環。受講する3年生3人が、村の資源を使って村の魅力をアピールしようと昨夏から企画を練り始めた。

小菅村は冷たく澄んだ水を生かしたヤマメの養殖が盛んなことから、ヤマメを使ったお茶漬けを作ることに決定。村で養殖された「よちよちヤマメ」と呼ばれる稚魚が丸ごと1匹入っていて、骨や尾を含めて食べることができる商品を開発し、8月に販売を始めた。

9月20日は学生が店頭に立って商品を販売したほか、試食も実施。コンサルティングを手がける「Japan Global Association」（東京）と連携し、同社が開発した音声アンケートシステムを使って、試食した人にアンケートを実施した。

アンケートでは、味やパッケージ、価格などの項目を5段階で評価してもらったほか、商品の感想を録音。人工知能（AI）が録音を分析して、商品の課題を発見することができるといい、学生は結果を基に、パッケージの改良や販売経路の拡大を検討していく。

お茶漬けは旅の駅で12月4日まで販売しているほか、道の駅こすげの物産館や、インターネットショップ「小菅村のお店」などで買うことができる。同大3年の杉江奏人さん(20)は「村の魅力がより伝わるような商品に改善していき、多くの人に味わってもらいたい」と話している。

中央大の学生が開発した、小菅村のヤマメを使ったお茶漬け



（2026年9月21日付 山梨日日新聞16面）

問1
中央大学の学生は、どこで養殖されたなにを使って、どのような商品を開発しましたか。

.....

問2
学生たちは、商品を開発することで、どのようなことを目指しましたか。

.....

.....

問3
アンケートでは、どのような項目を5段階で評価してもらいましたか。3つ答えてください。

・.....　・.....　・.....

教育目的以外の無断転載 複製および頒布は禁止します
Copyright © 2026 山梨日日新聞社 THE YAMANASHI NICHINICHI SHIMBUN.