石巻専大 経営・石原ゼミ

サバだしラーメン人気沸騰

石巻伝統の味を生かし商品開発

石巻の産業復興につなげたい――。石巻専修大学経営学部石原慎士教授（地域産業論）のゼミが2011年、サバのあらで取っただしをスープにした「サバだしラーメン」を開発。商品化され、今年9月までに29万食を売り上げるヒット作になった。今や「サバだしと言えば石巻」と言われるほどだ。名物誕生までの道のりや人気の秘密、最新の開発商品や話題を石原教授、ゼミ生、OBや連携事業者に聞いた。

石原教授（左から２人目）と伊藤ゼミ長（同４人目）、早坂さん（右端）らゼミ生・卒業生、協力企業の皆さん＝2016年「大学は美味しいフェア」で

5月末、東京新宿・高島屋で開かれた第9回「大学は美味しい!!」フェア。ここでは大学での研究や地域との連携により誕生した大学発ブランド食品が紹介される。今年は全国の34大学が出展。

ここで注目を集めたのが石巻専大石原ゼミのブースだ。

石原ゼミは同フェアに第7回から出展している。今年の主な出展商品は▽石巻・飯野川発サバだしラーメン（チルドタイプと贈答品用）▽鳥取・境港発カニだしラーメン▽宮城・石巻発シャケだしラーメン。サバだしは毎回常連だが新商品「カニだし」と「シャケだし」も注目を集め、6日間で約700パックを売り上げた。

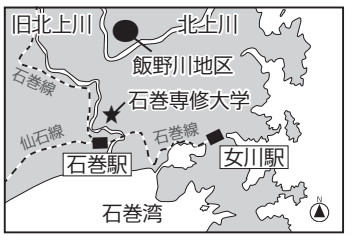
伊藤大亮統括ゼミ長（経営4）はじめゼミ生8人が売り込みに奮闘。連携企業の関係者や石原ゼミのOBも多数訪れ、ゼミ生を応援した。

ブースを訪れた他大学の男子学生は「昨年、イートインで『サバだし』を試食、独特な風味にはまった。石巻専大がこのフェアのMVPだと思っている」と絶賛。「臭みを感じないスープがおいしい。サバの先入観が消えた」と言う声も。

人気のサバだしラーメン

新商品を続々開発中で、「どぶ漬け唐揚げ」や、過去には郷土料理を現代風にした「ずるびきあんかけ」なども出展した。

石原ゼミは「まちづくり」や「地域ブランドの形成手法」について実践的な考察を行っている。地域文化を発掘して盛り上げようと、石原教授とゼミ生が石巻市北部の飯野川地区の食文化だったサバだしに着目。飯野川商店街有志で構成する河北まちづくり研究会「なつかしの町・飯野川」と協議し、「サバのあらで取ったスープのサバだしラーメン」を考案したのが始まりだ。



サバの持つコクとうまみを最大限に引き出すことに成功、飯野川地区の四つの食堂で売り出した。現在は県外からのリピーターが増え、「サバだし」が看板メニューになった店もある。

異業種連携で独自商品

その後、農業生産法人の舟形アグリ、製麺業者の島金商店、水産加工の山徳平塚水産（いずれも石巻市）との産学・異業種連携開発商品として生麺タイプの商品版が発売された。水産加工残滓（ざんし）として排出されるあら（中骨、なかおち）からエキスを抽出し、濃縮スープに。麺はサバの中骨を高温で焼くなどして粉末にし、宮城県産小麦に練り込んだ。

サバだしラーメンは宮城県内や「スーパーサカガミ」（東京）ほか関東地方のスーパーなどで販売。手軽に楽しめるカップ麺もある。

石巻専大の学食メニューにもなった。仙台市「仙台うみの杜水族館」のフードコートにも登場、こちらも人気だ。

石巻地域の資源を最大限に活用しているのも特徴で「フードアクションニッポンアワード2014食べて応援しよう賞」「15年度食材王国みやぎ推進優良活動表彰」グランド化部門大賞のほか、今年は「第9回いしのまき大賞」に輝いた。

卒業生の早坂駿輝さん（平27石経営・㈱インテック）は一昨年まで「大学は美味しい」フェアに参加していた。「東日本大震災の時は1年次生。被災地の大学として何かできることはないかと考え、地域連携のプロジェクトに魅力を感じて石原ゼミに入りました。開発会議や商品開発、試食会、調査を地元企業の人と一緒に繰り返し行いました」と振り返る。最も苦労したのはベースとなるスープづくり。「いかにサバの臭みをなくすか、アラを洗ってみたり、焼いたり、酒につけてみたり……。試行錯誤でした」

県内外のさまざまなイベントで売り込みや販売活動に励み、徹底的な試験販売と消費者調査を実行、「足りないものはなにか」「客のニーズは」を探った。その積み重ねが引き継がれ、現在のサバだしになった。

「ゼミ活動は長時間におよび、土曜、日曜日も活動、県外にも飛び多忙ですが、いつも充実感があります」と言うのは伊藤ゼミ長。二人とも「石巻を盛り上げよう」という思いが原動力だった。

石原教授は「大手のメーカーに対抗する商品開発に最も必要なのは、地域性をいかに出していくかだ。マーケティングも大切。また、食にまつわる環境も変わってきているので幅広い視野で展望していかなければならない。今後もオリジナリティーある商品を開発していきますよ」と目をキラリと輝かせた。

「サバだし」は、独特の風味、そして誕生秘話も話題となり、多くのメディアにも登場している。今夏、「サバだし」を提供する飯野川の食堂「きかく」が人気テレビドラマ「孤独のグルメ」に登場。話題を呼んだ。客がさらに増え、土曜、日曜日は行列の店となったという。店主の佐藤宗雄さんは「『サバだし』のおかげで飯野川のまちが活性化しました。石原先生はゼミ生への指導は厳しいですが自由に活動させている。ゼミ生にきちんとした会話や気配りが備わっているのには感心します。これも活動の成果でしょう」

サバだしラーメンは地方発送も可能。問い合わせは島金商店☎0225・96・6355へ。

専修大学法学部フェスタ（2015年1月）では早坂さんらが神田キャンパスを訪れ、専大生に振る舞った

Join for Kaigo 代表

介護の可能性広げる

校友の秋本可愛さん

介護の将来について真剣に取り組む若手校友がいる。秋本可愛さん（平25商）は専修大学卒業と同時に起業、介護を志す若手に語らいの場を提供し、介護業界の可能性を広げている。秋本さんに話を聞いた。

★　☆

「2025年、介護のリーダーは日本のリーダーになる」。秋本さんが代表を務める株式会社Join for Kaigoでは、そんなキャッチコピーを掲げイベントや教育プログラムを実施している。

25年は団塊の世代の多くが後期高齢者（75歳以上）になる年。「平成生まれが社会の担い手の中心になるその時に向け、今からネットワークをつくり、一人一人が自分のこととして社会問題に関わっていかなくてはいけない」と考える。

漫然と大学生活を送っていた2年次、たまたまネットで見つけたインカレの起業サークルに参加。結成したチームの中に、認知症の祖母をもつメンバーがいたことがきっかけで、認知症予防につながるコミュニケーションツールとしてフリーペーパーを発行した。

「学生時代に外に出て視野を広げてほしい」と後輩に向けて語る秋本さん

「介護に特別の興味はなかった」というが、施設見学や介護現場でのアルバイトを重ね、関心を深めていった。

同時にさまざまな課題も見えてくる。「どうやったら解決できるか」悩みつつ、卒業と同時に「半ば勢いで」、会社を設立。若手介護職の教育やコミュニティーづくり、介護事業所の採用支援など活動の輪を広げていく。

創業4年目。定期的に開催しているイベントには介護専門職はもちろん、ITや建築、不動産などさまざまなジャンルの若手が集まる。これまでの参加者は延べ700人を超える。「介護とはつまり〝どう生きるか〟。さまざまな社会課題を解決する手法として注目が高まっている」とみている。ネガティブなイメージを払しょくし、前向きに介護について考える機会をつくりたい。今は小さな集まりだけれど、この渦を速く回転させ、大きくしていくこと。それが秋本さんの当面の目標だ。

まだ手探りで進むことが多い。それでも仲間がいて、志を同じくする人がいる。「常に何が大切か問いながら、変化を恐れず挑戦していきたい」。曇りのない笑顔で秋本さんは語った。

緑地帯

体力づくり

学生の皆さんの中には、健康のためにフィットネスジムに通っている人も多いでしょう。私も学生時代に街のフィットネスジムや温水プールを利用していましたが、専修大学に来てからは生田キャンパスの総合体育館で体力づくりに励んでいます。同じキャンパス内にあるので、空いた時間にすぐに利用でき使い勝手が良いです。特別な宣伝活動をしていませんが、今年度も1600人以上の学生がアクア&フィットネスの会員登録をして総合体育館を利用しています。

総合体育館にはフェンシング場や柔道場もありますが、一般学生会員が利用するのは、25㍍温水プールと1周160㍍のランニングギャラリーと各種トレーニング機器が設置されたトレーニング室です。温水プールは利用できる時間帯が限られていて、さらには1～3月は全く利用できません。定期的に運動を続けるためにはそれ以外のトレーニングにも慣れておくとよいです。ランニングギャラリーは、適度な空調が利いています。近くに給水器もトイレもあるので、非常に走りやすいです。室内なので外が暴風雨の日でも快適に走れます。ランニングギャラリーは授業で使用することが少ないため、他の施設が利用できない時間帯でも、利用できることが多いです。トレーニング室では、初心者でもマシンが利用できるように講習会も開かれています。ここ数年、一般の女子学生がトレーニング室を利用するようになってきています。

約1600人の登録学生の中で、女子学生は約200人。健康的な女子学生が増えていくことを期待します。

（学生部）