

野菜摂取量が全国比較で低い水準にある県民の野菜不足を解決しようと、みそ製造のナカモ（清須市）と愛知淑徳大（長久手市）の学生がタッグを組み、みそをベースにした新たなドレッシングを開発した。同社が教育機関と連携した商品開発は初めて。本格的な製品化に向けたクラウドファンディング（CF）を7月まで実施している。（中尾吟）

愛知淑徳大とナカモ開発



「ごちそうドレッシング」の商品化イメージ。ナカモ提供

野菜もっと食べて 県民に「みそドレ」

愛知淑徳大で開発に当たったのは、ビジネス学部・大塚英揮教授のゼミ生と卒業生の計20人。産学連携事業として2023年から同社とチームを組み、市場調査や試作品開発、地域住民に向けた試食会などを繰り返してきた。

厚生労働省の調査によると、県内の野菜摂取量の平均は全都道府県中、12年は男女とも最下位、16年は男性が最下位などと低迷。チームは野菜を食へやすくし、県民に健康的な食生活を習慣化してもらうことを最大の目標と定め、商品開発を進めた。

厚生労働省調査
愛知県民の平均野菜摂取量・全国比較

	男性	女性
2012年	最下位	最下位
16年	最下位	45位
20年	新型コロナウイルスで調査なし	
24年	16位	42位

が、同社の主力商品「つけみそかいてみそ」をかけることで「子どもが野菜を食べるようになった」という声から着想を得て、みそをベースにしたドレッシングの開発を進めた。年々減少しているみそ消費の需要底上げも目指した。

本格的な製品化 目指す

完成した「ごちそうドレッシング」は、みそに国産タマネギやかつお節などを加え、サラダなどに合う味わい・風味に仕上げた。カルパッチョや揚げ物、豚しゃぶなど多様な料理に活用できる万能ドレッシングで、ゼミ生の大江脩平さん(22)は「食卓に日常的に置いて使ってもらえる商品になれば」と期待を込める。

本格的な製品化を目指すCFの目標額は10万円。チームは近く、スーパーでの試食会を実施するなどして周知を図る。CFの詳細はQRコードから。

ネットで寄付募る



昨年8月、地域住民向けの試食会でドレッシングの出来栄を調査する学生たち。名古屋千種区で