

組合員開発 秋の新パフェ

京大生協では、食堂で販売するメニューについて組合員と共同での開発を定期的に行っています。中でも新入生を中心に行われるパフェの開発は、毎年恒例の企画となっており、今年も生協の学生委員*と共に、新入生がパフェの開発を行いました。

パフェ開発について、学生委員会の食堂部門「あらんじえ」の開発チームリーダー、荒木千鶴さんにお話を伺いました。

Memo — 学生委員会

普段食堂や購買を運営している生協は、その活動を支えるために様々な委員会を作成している。

学部生のみから構成される学生委員会はその1つで、学部生独自の視点から、大学生活をより「よく」するため、企画の立案・実行や、この機関紙『らいふすてーじ』の編集などを行っている。

More — あらんじえ (Arranger)

学生委員会の中に4つ存在する小委員会の1つで、主に食堂関係の活動を担当。他の小委員会は SillyFox、Pallet、らいふすてーじ編集部。

Profile — 荒木千鶴 (Araki Chizuru)

農学部資源生物科学科2回生。今回のパフェ開発のチームリーダーで、企画の立案から開発会議の進行、宣伝展開の統括までを仕切る。

残念ながら、写真撮影は×とのこと。



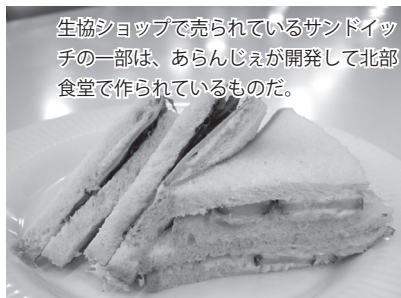
生クリームベースの通常のパフェの他にも、ゼリーベースの透明感あふれるパフェなどが並び、試作選考会の風景。

テーマは「自分たちの生協」

—— 突然ですが、何故「新入生」を対象に「パフェ開発」を行ったのですか？

メニュー開発自体は、大学入学当初の新入生の方に、生協と普通の飲食店や購買との違いを実感してもらうために行いました。自分たちの生協だから、自分たちでメニューを考えていけるんですよ、ということと。

今回、その対象がパフェになっている理由は、一番親しみやすいメニューはパフェかな、と考えたからです。ちなみにパフェ開発が恒例となる前は、サンドイッチ開発を行っていました。こちらはメニューも安定してきて、今は一年を通して購買で売られています。



生協ショップで売られているサンドイッチの一部は、あらんじえが開発して北部食堂で作られているものだ。

—— パフェ開発の流れについて教えてください。

まず新入生を対象として、パフェ開発チームのメンバーを募集しました。メンバー確定後は、週に1回のペースで計4回、開発会議を行いました。会議では、周りの学生委員や新入生と意見交換しながらオリジナルのパフェ案を作成します。その案について京大生協の管理栄養士さんに意見を頂き、意見を元に次回会議でさらに検討を重ねる、ということを繰り返し、最終的に試作選考会にたどり着きました。

試作選考会では、メンバーがそれぞれ自分の開発したパフェを試作し、お互いに試食・投票を行いました。

最終的に6種類のパフェを後期のメニューとして決定し、食堂に提案しました。

vs「添加物」

—— 開発の過程で特に苦労したことは？

食物添加物の問題に頭を悩ませました。開発の過程で、様々な材料を使うパフェが考案されたのですが、添加物の問題から使用できない材料があり、代用の材料を探すことになりました。

添加物については、最低限の規制が食品衛生法で定められているのですが、生協ではそれよりもさらに厳しい基準 —— 「Zリスト」 などと呼ばれています —— を設けて規制を行っているため、安全性と共に、メニュー開発のハードルも上がっています。

また、試作選考会の材料の手配も私たちで行ったのですが、数あるオリジナルパフェの特徴的な材料を集めるために、色々な食料品店を駆け回りました。

活動を通じて

—— パフェ開発以外のあらんじえ・学生委員会の活動についても教えてください。普段はどんな活動をしているのでしょうか？

普段は週に1回、吉田食堂で会議を開いて今後の企画の検討や、行った企画についての反省などを行っています。

あらんじえの企画としては、前期に吉田食堂前で「がらがらくじ」を行いました。これから行う企画については、現在2つの案について検討中です。詳細はここではお話できませんが（笑）。

また、生協がある大学（編注：4月現在213大学）には必ずといってよいほど学生委員会があり、他の大学の学生と活動報告や意見交換を通じて交流することがあります。この夏期休業中にも、全国50大学から170人以上の学生委員が集まるセミナーに参加してきました。普段交流することのない他大学の生徒とふれあうことができ、視野が広がりました。

そのほか大きな活動としては、後期に受験生や来年度新入生を対象とした活動があります。入試の時に学内でアドバイザー活動を行ったり、サークル紹介冊子や講義紹介冊子、『京大周辺ガイドブック』を作ったのも私たち学生委員なんです。もちろんらいふすてーじ編集部の方が作っている新歓らいふ（編注：『らいふすてーじ新入生歓迎特別号』のこと）も。



最終選考会に出品するパフェを制作中の開発メンバー。自分で決定した通りの種類・量・順番で容器に材料を入れていけば、オリジナルパフェのできあがり。

きっかけと理由

—— そうですね（笑）。ところで荒木さんが学生委員会に入ったきっかけと、今も続けている理由はなんですか？

学生委員会に入った理由は、友達に誘われて……というのが本当のところですよ。

最初は何も分からない状態から入った学生委員会ですが、今は「やりたいと思ったことをみんなで協力して作り上げていく過程」にやりがいを感じて続けています。

他の学生委員メンバーも含め、開発企画やイベントに参加してくれた一般組合員のみなさんと協力して、楽しんでもらえる場を作り出せた瞬間が宝物です。

—— 最後に、らいふすてーじ読者へのメッセージなどあれば。

私たちが開発したパフェ、ぜひ食べてくださいね。

—— ありがとうございます。

実際に販売されるパフェは次ページに⇒

Autumn 2007
秋

販売場所：吉田食堂麵コーナー
販売時期：10月1日～11月30日
の午後限定（13:30～16:15）

の新パフェ登場

ハツ橋パフェ

京都らしくハツ橋をトッピングしたパフェ。抹茶味が和風な雰囲気演出しています。いつもと違う屋下がりはいかがですか？

300円（税込）

きなチョコパフェ

「きなことチョコ？」と意外に思うかもしれませんが、これが相性バッチリ！ 2種類の甘さで飽きを感じさせないパフェになりました。

260円（税込）

ブルーベリーパフェ

色鮮やかなブルーベリーソースが特徴のパフェ。爽やかな味わいが、気分のリフレッシュに、そして、食後のデザートにピッタリです。

280円（税込）

毎年好評を得ている、学生委員会
あらんじえが製作した新作パフェが
10月1日から吉田食堂にて午後限
定で販売されます。みなさんもこの
機会に是非ご賞味ください。

りんごのパフェ

りんごの果肉とソースをふんだんに使
用しています。リンゴの食感がパフェの
よいアクセントになっています。

280円（税込）



スイーツパフェ

みんなが大好きなお菓子が大集合。味
だけでなく、見た目でも楽しい気持ちに
してくれるパフェです。

300円（税込）



こもりんのお茶パフェ

このボリューム、すごいでしょ？ このボリュームを
引き立てているのがお茶アイス。お茶のさっぱりとした
風味があなたのスプーンを止めさせません。

300円（税込）