

# 秋の組合員開発 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「あらんじえ」の開発チームリーダー、<sup>おりた</sup>織田真由美さん（工・2）にお話を伺いました。



## What's—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組織している。

学部生のみから構成される生協系サークル、学生委員会はその一つで、学部生独自の視点から大学生活をよりよくしていくために、各種イベントの企画、運営や、この機関誌『らいふすてーじ』の編集、発行を行っている。

## What's—あらんじえ

学生委員会の中に4つ存在するサークルの1つで、食堂・ショップでのフェアや、総代に関わる仕事を担当。今月開催されるカンフォーラのハロウィンフェアもあらんじえが手がけている。

## 生協を知ってもらいたい

—なぜ「新入生とともにパフェ開発」という企画を行ったのですか？

一番の目的は生協の食堂でパフェを販売していることを新入生に知ってもらうことでした。パフェを販売している大学はあまりないので、京大に入ったらぜひ食べてもらいたいな、と思って。

それから、自分たちでメニューを考えることによって、生協は普通の飲食店や購買とは違い運営に参加できるんだと実感してもらうこともひとつの目的でした。

この2つの大きな目的を達成できるのが新入生とのパフェ開発だったんです。

—パフェ開発の流れについて教えてください。

まず新入生を中心として、パフェ開発チームのメンバーを募集します。その後、集まってくれたパフェ開発チームメンバーとあらんじえのメンバーで、計2回会議と選考会を行います。

1回目の会議では、自分が食べてみたいパフェの案を自由に考えます。今年は52個もの案が出ました。2回目の会議では、前回出た案をお互いに見せ合い、「こうした方がもっとおいしそう」などの意見を出し合いました。この意見を元に発案者さんが改善を加え、実際に選考会で作成する11種類のパフェを決めます。選考会では、自分たちで開発したパフェを実際に作り、みんなで試食し、投票しました。

最終的に6種類のパフェを秋のメニューとして決定し、食堂に提案しました。



◀あらんじえのマスコットキャラクター、「なんきん」

—開発の過程で苦労したことは？

パフェの材料には苦労しました。どんなにおいしそうなパフェの案でも、添加物の関係で使用できない食材があったり、期間限定商品のため手に入らなかったり……。

そして、意外に大きな問題だったのがパフェの値段です。物価の高騰により、原案通りに作っていくと手軽に買えない値段になってしまいました。そこで吉田食堂の職員さん方と話し合い、代替できる食材はないか、分量は適当かなどを検討しました。その甲斐もあり、なんとか比較的低価格に抑えることができました。

## 幻のバニラシェイクパフェ

—惜しくも開発を断念したパフェなどありますか？

今年出たパフェの案はどれもおいしそうで、すべてを販売できないのがとても残念です。

中でも特に面白い案だなあ、と思ったのが「バニラシェイクパフェ」。下からコーンフレーク、生八つ橋、クーリッシュ、生クリーム。トッピングにミニパンケーキにりんご、桃、メイプルシロップ。あとはストローを挿せば出来上がり、というパフェです。費用の関係で採用にはいたりませんでした。パフェなのにストローで飲むという、新しい発想でした。

形式にとらわれない自由な発想の案が多かったので、案を見ているだけでもとても楽しかったです。

—パフェ開発以外のあらんじえの普段の活動について教えてください。

普段は週に1回、吉田食堂で会議を行っています。今後の企画の検討や、行った企画の反省などしています。あらんじえでは定番となっている



▲パフェの選考会中の様子

パフェ開発のほか、春には前年度以前に開発したパフェのなかでも人気の高かったパフェの再販売も行っています。また、毎年様々な新しい企画も展開しています。昨年度はカンフォーラのクリスマスディナーや「京大生が選ぶCDフェア」、「京大生が選ぶお雑煮フェア」などの企画を行いました。

今年の秋にはカンフォーラでハロウィンフェアを展開します。ぜひカンフォーラに足を運んでみてくださいね。

ほかにも検討中の企画はまだあります。お楽しみに！

—最後に、らいふすてーじ読者へのメッセージをお願いします。

パフェ開発会議に参加してくれたみなさん、本当にありがとうございました。おかげで今年も新作パフェを販売することができました。

みんなで開発したパフェ、ぜひ食べてみてください!!

—ありがとうございました。

実際に販売されるパフェは次ページに！

## かぼちゃパフェ

控えめなかぼちゃの甘さが絶妙にパフェとマッチしています。見た目からも秋を感じられる一品。  
——400yen

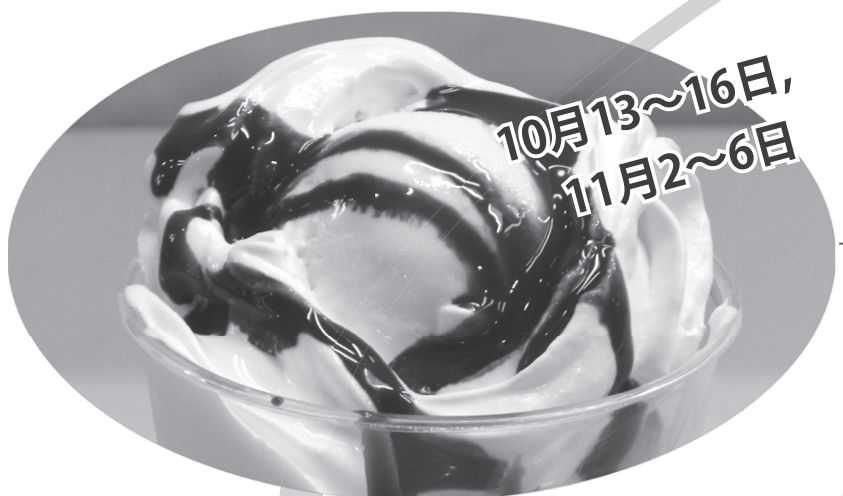


## キャラメルバナナ ～パナマの夕焼け～ パフェ

プリンにホイップ、バナナにバニラアイス、そしてキャラメルソース！ 甘い物好きなみなさんにおすすめ！  
——300yen

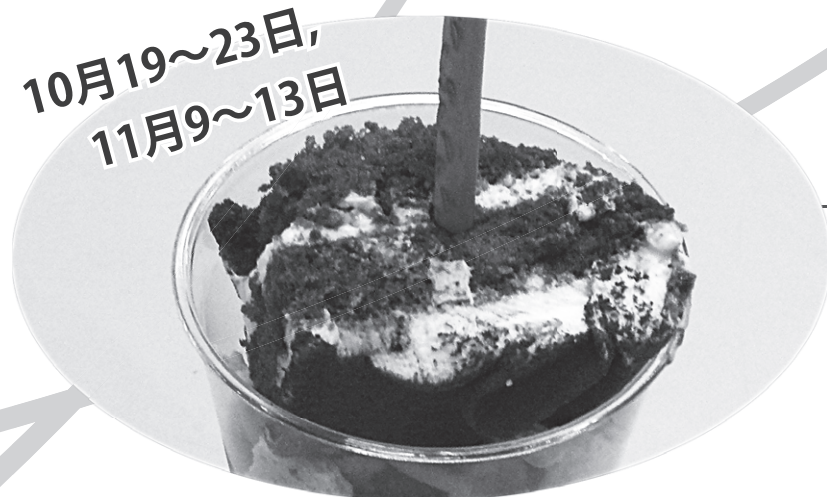
## アップルパイ パフェ

リンゴの爽やかな甘さとパイのサクサク感がたまりません。午後のティータイム感覚でどうぞ。  
——390yen



## 宝探しパフェ

生クリームの下にはアイスの実、さらにそれをかき分けていくと……？ 答えは食べてのお楽しみ！  
——420yen

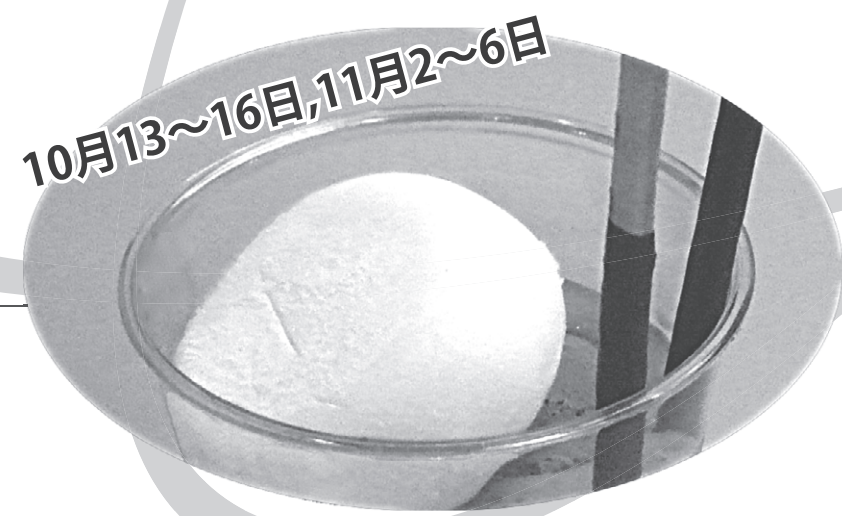


## エクスカリバー パフェ

ビターなパフェの上にティラミスが醸し出す高級感。伝説の聖剣を模したトッポを引き抜けば気分は勇者？  
——390yen

## わ 和スペシャル

雪見大福をベースに和風にこだわったパフェです。抹茶の風味が甘さを引きしめる大人のパフェ。  
——450yen



販売場所：吉田食堂 1F 麺コーナー  
販売時期：10月5日～11月13日の13:30～15:30  
※週替わりで2種類ずつの展開となります