



北九州市東京事務所では、北九州市の関係人口の拡大を目的に首都圏でさまざまなイベントを開催しています。2018年から2021年までに4度開催した「KitaQフェス in TOKYO」では、広く首都圏在住者を対象に、北九州市の魅力発信に取り組んできました。

今年（2021年）は、これまでの取り組みをさらに深めるイベントを開催いたします。

### 題して、「**スイーツ開発で北九州の魅力発見!!**」。

北九州市の関係人口の拡大・深化を目的に、主に首都圏在住の若い世代を対象としたイベントの第1弾です。

このイベントでは、首都圏の大学生を中心に、北九州都市圏域の食材を活用したスイーツ開発を、SDGsの観点から企画・商品化・プロモーションを行います。

2度のワークショップの後、9月26日（日）に都内で「スイーツ商品開発の発表会」を開催。優秀賞に選ばれたレシピの中から、北九州市のパティシエが実際に商品化し、市内で販売いたします。

そしてこのたび、8月23日（月）に第1回のワークショップが行われました。

今回参加するのは明治大学、中央大学、そして日本大学の3校、計52名です。大学ごとに6名程度でチームを編成。明治大学6チーム、中央大学3チーム、日本大学2チームの計11チームがスイーツの開発に取り組みます。

各チームには、北九州市立大学内田ゼミの学生も1名ずつ参加。首都圏の学生に北九州市のマーケットや好み、地元のリアルな暮らしや環境などを助言します。

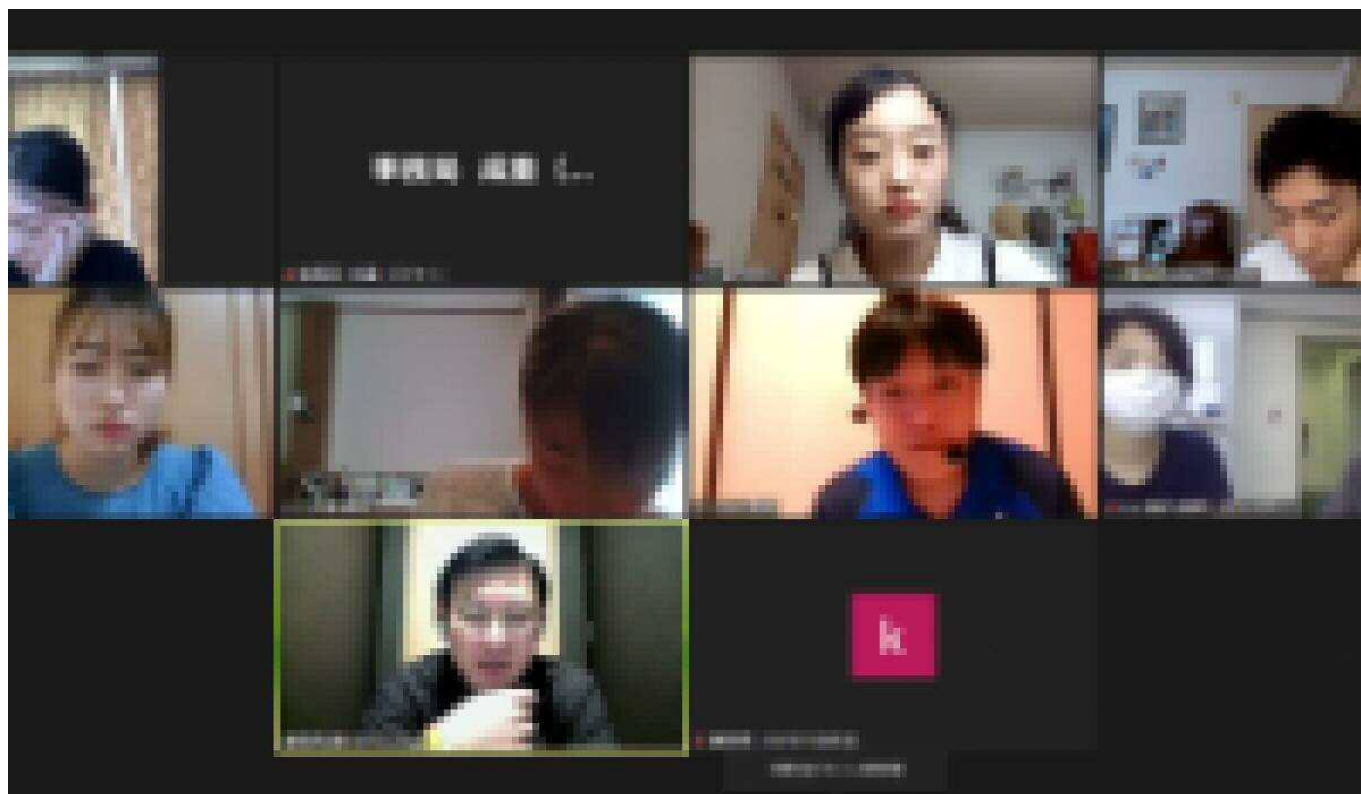
また、本企画のアドバイザーとして東京栄養食糧専門学校の学生、北九州市でフードディレクターとして活躍する杉野重人さん、同じく北九州市のフリーランスの料理人・廣口宗寛さんが参加。各チームのアイデアをバックアップします。

スイーツの開発にあたって指定されている食材は、北九州都市圏域内で生産される「いちじく」 または「梨」、そして北九州市産の「エディブルフラワー（食用花）」です。

優秀作品（3作品程度）はパティシエが監修の後、商品化を予定。今秋北九州市内で販売が予定されています。

今回のワークショップには、参加者それぞれがZoomで参加。

内田ゼミ制作の北九州市紹介動画を視聴した後、チームごとに分かれてさっそくミーティングが始まりました。



ワークショップ1コマ目は「北九州の食についての資源と歴史を考える」と題して、北九州都市圏域の食資源、食文化や食の特徴について学びました。参加者からは、北九州の特産品の多さに驚く声も。

2コマ目のテーマは「SDGs・地産地消視点でスイーツを考えよう」。いちじく、梨をスイーツにどのように活かすかをディスカッションしながら、商品開発のコンセプト決めに取り組みました。

参加者のほとんどが初対面ということで、最初はぎこちないやり取りが目立ちましたが、時間が経つにつれ徐々に打ち解け、活発な意見交換が行われるようになりました。

各チームを巡回するアドバイザーが、学生から出てきたさまざまなアイデアをフォロー。参加者からの積極的な質問に対し、アドバイザーが高い熱量で回答していたのが印象的でした。

2時間のワークショップはあっという間に終了。

ワークショップを終え、明治大学の守屋沙弥香さんは「北九州市には目移りするほどたくさんの魅力がある。これらの魅力をスイーツで表現するには少し時間がかかりそう。北九州市の人に気に入ってもらえるよう時間をかけて考えたい」と感想を述べました。

また、日本大学の佐野冬馬さんは「魅力的な食材が多く、海産物や畜産物、野菜や果物など一通り北九州市でまかなえるんじゃないかと思った」と北九州市の食材の豊富さに驚いた様子を見せました。

アドバイザーを務めた杉野さんは「事前に準備をしっかりとおり、参加している大学生の意識の高さに驚いた。面白いプロジェクトになる予感がしている」と、そして廣口さんは「他県の学生と北九州市の学生の思いを合わせることで、新しい街づくりのきっかけになるのではないか。アドバイザーとしてより良い作品作りをサポートしたい」と学生の今後の活躍に期待を寄せました。

第2回のワークショップは9月6日（月）に行われます。

テーマは「レシピ考案と商品化」そして「販売方法とプロモーション」。

いよいよ学生たちのアイデアが形になります！