

県産米を使った米粉麺「おこめん」

魅力 若者に売りこめ

松山大生とJA周桑 消費動向調査へ



若者への「おこめん」PRに向けてアイデアを出し合う松山大の学生ら

県産米「ヒノヒカリ」を使った米粉麺「おこめん」の魅力を若者に広めようと、松山大の

ゼミとJA周桑（西条市）が連携してマーケティング調査する「周桑プロジェクト」が23

日始まり、学生らが商品開発やPR方法などのアイデアを出し合った。

おこめんはもっちり

した食感が特徴で、麦アレルギーのある人でも食べられる。農家の収入増を図るためにJAが2014年12月から販売。プロジェクトでは経営学部の芳賀英

明准教授(31)＝マーケティング論＝のゼミの3年生25人とJA職員が、県内のイベントで販促や若者の消費動向調査などを実行。23日は松本市文京町の同大でキックオフセミナーがあり、JAの竹田博之生活部長(56)が「購買層はお年寄り中心で、若者に食べてもらうアイデアが必要だ」と協力を呼び掛けた。

学生は「若い女性向けにノンアレルギー・カップ麺を出せば」「お土産として付加価値を高めたら」などと意見交換。重見海里さん(20)は「知名度向上のため会員制交流サイト(SNS)活用など若者らしい方法を生かしたい」と意気込んだ。(菅亮輔)