

県産米使った米粉麺「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

明准教授(31)「マーケティング論Ⅱ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行う。

23日は松山市文京町の同大でキックオフゼミナーがあり、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。

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同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

(菅亮輔)