

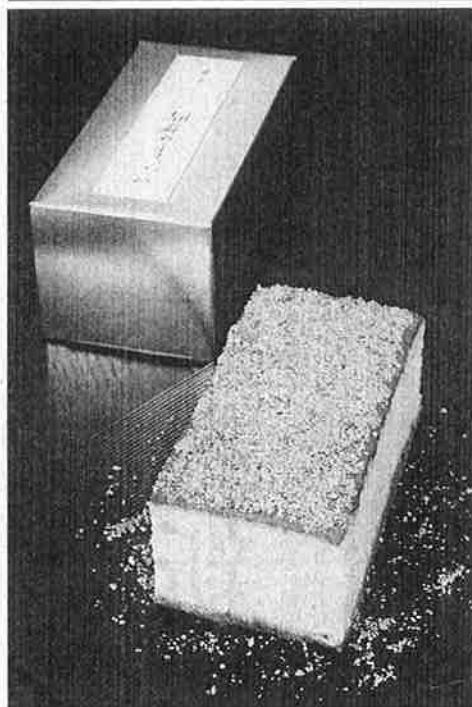
「胡麻かすていら」

今月末から販売

花園大の学生が開発

伝わる食材ごまを使った
「胡麻かすていら」が臨
済宗黄檗宗の宗門校・花
園大の学生により開発・
商品化され、今月末から
京都市右京区の花園会館
妙心寺派直売店で販売さ
れる。パッケージの商品
タイトルは妙心寺派の河
野太通管長が揮毫した。
同大の正規講義の起業
研究で商品化された。
「寺院の売店に適するご
まを使った商品を企画せ

☆起業研究授業で商品化☆



昔ながらのカステラにごまの風味
が加わった「胡麻かすていら」

作品を作った。
学生自らが市場調査や
モニター調査を行い、授
業のあつた5ヶ月間は試
行錯誤の繰り返しだっ
た。発表会のプレゼンテ
ーションにはカステラの
他にごまを使ったクッキ
ー、落雁、アイス、キヤ
ミルなどが登場した。
訴求性、独自性、実現
性などが審査され、総合
得点で優勝を競い、「胡
麻かすていら」が優勝。
ラベルなしのカステラ生
地に、杵臼製法でついた
ごまなどを加え、焼き上
げた。仕上げに金ごまを
振り掛け、香ばしい香り
とふわっとした食感が特
徴。「ごまを加えることで
食感、風味に大きな変化
を与えた。
製造販売を請け負った
ごま食品を販売する㈱わ
だまんサイエンス（京都
市中京区）の深堀勝謙社
長は、特別講師として起
業研究の授業に参画。
「学生は授業以外の時
間を使い、聞き込み調査
などでデータを取り、商
品開発に生かした。積極
的な姿勢からは起業に対
する熱意が伝わる」と授
業を振り返った。
「胡麻かすていら」は
1本千円で販売される。
(高橋知行)