

40周年迎える八食 八学大生と連携

魅力「40選」、ピンチヨス開発

11月創業祭の目玉に

今年11月に開業40周年の節目を迎える八戸市の八食センターは、八戸学院大の学生と連携し、創業祭(11月13、23日予定)の目玉となる事業の計画を進めている。八食にある40の魅力を選び出す「八食40選」、八食の食材を使ったピンチヨス(軽食、酒のつまみ)を開発する「8学マルシェ」を企画。学生の感性を取り入れ、八食の新たな価値を創出したいと考えた。25日は学生がフィールドワークを実施し、食材を味わいながら館内をリサーチした。

(松原一茂)



八食センターの魅力を探し、スマートフォンで撮影する学生＝25日、八戸市河原木

参加する学生は地域経営学部の3年生2人と2年生13人の計15人。二つの事業は八食側が大枠を提示し、学生が企画内容を決める。

八食40選は館内のスポットや人物、商品などから40の魅力を選出。学生のデザインを起用した「40選マップ」を作成し、新たな価値の掘り起こしを目指す。

8学マルシェでは、スペイン料理などでおなじみのピンチヨスを8種類作る予定。ピンチヨスの開発は、八食と連携する立教大観光学部プロジェクトチームが発案したアイデアで、地元内外のネットワークを生かした企画にもなる。

2回目のフィールドワークとなった25日は、学生が食材を購入しながら、魅力的な人物やスポットなどを撮影して回った。

長野県出身の2年寺澤アンドリュウさん(20)は「長野に海はなく、八戸は魚介類が豊富で新鮮に感じる」と地元食材のおいしさに感嘆した。

共に八戸市出身で3年の細川和希さん(21)と貝森颯斗さん(21)は「八食と言えば海産物のイメージだったが、さまざまな食材があるという新たな発見があった。その魅力を発信していきたい」と意気込んだ。

八食事務局は「地元の人に向け、改めて八食の存在価値を高める記念事業にしたい。学生の力を生かし、若い人が地元を愛着を持つ契機にもなれば」と効果に期待を寄せている。