

# 2022 年度(令和 4 年度) 札幌国際大学 地域・産学連携センター共同事業 清田区、北海道コカ・コーラボトリング(株)との協働による「清田区オリジナルモクテルレシピ開発」 報告書 ～「ゼミ学生による地元の魅力発信のための地域貢献型モクテルの開発」～

## 1. 事業の背景-本連携協定

令和 4 年(2022 年)8 月、札幌市清田区にある北海道コカ・コーラボトリング(株)(以下、「コカ・コーラ社」という。)と札幌国際大学(以下、「大学」という。)は、産学の連携を通じて相互の発展に寄与するとともに、札幌市清田区の地域創生や社会課題解決に取り組むため、包括連携協定を締結した。コカ・コーラ社と大学は、これまでも YOSAKOI チーム「コカ・コーラ札幌国際大学」の運営や、地域の高齢者宅の除雪ボランティアを共同で行うなど、連携事業を実施してきたが、産学連携協定を新たに締結することにより、相互協力のもと、清田区の地域発展及び課題解決に努めることを目的としている。初年次の試みとして、札幌市清田区の地域創生に向けた「清田区オリジナル<sup>1</sup>モクテル」レシピの開発について、大学生とともに取り組んだ。

## 2. PBL (Problem-based Learning) 型授業によるレシピ開発

PBL 型とは、問題解決型とも呼ばれ、学生が主体的に調べ、考え、議論し、問題を解決していくという学習方法である。3 年次にコロナ禍における「フード・ツーリズム」を研究してきた 4 年ゼミ生(17 名)が中心となり、レシピ開発に取り組むこととなった。そのきっかけとなったのは、コロナウイルス収束後の地元志向の高まりであるが、一方で、地元志向と言いながら、観光地以外は地元の魅力発信が不十分であることを痛感したことが大きい。地域貢献というキーワードのもと、1 年をかけてレシピ開発を行った。

## 3. 実際のゼミ活動(開発までの流れ)

半期各 15 回、計 30 回のゼミの時間を使い、概ね以下の手順で実施した。

- 1) PBL 型研究への理解、学生の果たす役割
- 2) 清田区理解のための調査(資料)、市販モクテルの調査
- 3) 清田区理解のための調査(現地)、市販モクテルの調査
- 4) 清田区及びモクテルについて SWOT 分析、資料作成
- 5) 企業担当者の説明(企業活動、レシピ作成コンセプト)、2 年学生も参加
- 6) レシピ制作に向けた前提条件の再確認(ゼミ内コンセンサスの形成)
- 7) チーム分け、チームリーダー主導による役割分担
- 8) 実施計画書の作成、関係者との擦り合わせ
- 9) 資材調達(地域内で活用できる物品・商品の確認・試食)
- 10) 試作品開発(調理室実習)
- 11) 試作品開発(調理実習室)
- 12) 地域貢献性の再検討と修正、方向性とネーミング
- 13) 提案品の絞り込み(企業との協議、インタビュー)
- 14) 7 月 30 日、大学オープン・キャンパスにて、ニーズ調査(シール投票)

---

<sup>1</sup> モクテルとは、似せた、真似たという意味の「mock(モック)」と「cocktail(カクテル)」を合わせた造語で、ノンアルコールカクテルの新しい呼び方

実施準備、当日オペレーション、資料作成等の分担

- 15) オープンキャンパス結果まとめ、振り返り
- 16) コカ・コーラ社担当部署との意見交換会（試飲）
- 17) 意見交換に基づく改善、最終候補の提案、採水地の白旗山フィールドワーク参加
- 18) マーケティング手法に基づく試作品とターゲットのマッチング、イメージの共有化
- 19) 試飲・意見交換会準備
- 20) 試飲・意見交換会準備、学内関係者への周知、広報
- 21) 10月25日、大学にて試飲・意見交換会実施（札幌国際大学、北海道コカ・コーラボトリング、清田区共催）
- 22) 関係者意見交換振り返り、意見に対する学生の対案
- 23) 意見交換に基づく改善、最終候補の決定、関係者との協議
- 24) 試作品開発（最終）
- 25) 最終発表会の準備、関係部署との打合せ
- 26) 最終発表会の準備、当日オペレーションの確認
- 27) 資料作成、当日の役割分担
- 28) 12月12日、大学にて「清田区オリジナルモクテル」完成お披露目会（札幌国際大学、北海道コカ・コーラボトリング、清田区共催）
- 29) 完成お披露目会振り返り、PBL型授業を通じた自己成長振り返り、今後の展開に対する意見
- 30) 4年ゼミ合同発表会にて、1年間の活動を発表、今後の展開は後輩達へ

レシピの開発が就職活動時期と重なり、やや大変な状況であったが、ゼミ生全員で相互に補い、レシピの開発から最終プレゼンテーションまでを完遂した。

#### 4. 清田区オリジナルモクテル「白旗山の雪」の完成

5月から考案をはじめ、10月の「試作品意見交換会」を経て、12月に清田区オリジナルモクテル「白旗山の雪」が完成した。主な使用材料は、清涼飲料（アンバサ・サワーホワイト）、バタフライピー、バニラアイスクリーム、レモンである。地域をイメージさせる特徴を持ちつつ、非常にシンプルで清涼感のある仕上がりとなった。試作段階において、留学生が提案したバタフライピーは、近年、日本国内でも注目され始めているハーブであり、美しい水色が特徴である。レモンを加えると、水色から紫色に色が変わるという点も、視覚的な遊び心を求める若者らしい発想から生まれた。また、モクテルのネーミングには、北海道コカ・コーラボトリング（株）札幌工場の採水地である白旗山を使用した。このネーミングが持つ清らかなイメージが北海道の自然及び清田区を想起させることなどから、審査員や学生の多数の賛同を得て、選定に至ったものである。

#### 5. 今後の展開について（予定）

今後、地域の魅力を発信するツールのひとつとして、さまざまな機会を捉えて、レシピの周知、イベントや店舗での販売及び活用を視野に入れ、発展させたい。そのために、北海道コカ・コーラボトリング（株）、清田区、札幌国際大学との連携をさらに強化するとともに、大学内での連携も強化していく予定である。



10月25日 試作品・意見交換会(記者発表)



12月12日 完成お披露目会(記者発表)



北海道コカ・コーラボトリング(株)説明会・インタビュー・意見交換



札幌国際大学オープン・キャンパス シール投票



モクテル試作品



試作の様子



完成お披露目会の様子

## Kiyotaku Original Mocktail

### Recipes

~Butterfly pea & Ambasa Sour White~

〈材料〉		
・バタフライピー	50ml	
・アンバサ	100ml	
・バニラアイス	お好みの量	
・輪切りレモン	1枚	
・氷	適量	

- ① 予め、バタフライピー・ティーを作り冷ましておく
- ② 用意したグラスにバタフライピー・ティーを注ぐ
- ③ アンバサソーワートホワイトを注ぎ、少し泡立てる
- ④ 氷を浮かべる
- ※ 氷を入れないとアイスが浮かびません
- ⑤ バニラアイスをのせる
- ⑥ 輪切りレモンを添えて完成



総括：金庭香理（札幌国際大学観光学部国際観光学科）  
 北海道コカ・コーラボトリング（株） 広報・サステナビリティ推進課  
 札幌市清田区市民部地域振興課まちづくり調整担当係