

関西学院大 2年

北川雅士 さん

夏休み限定の飲食店
「ずんだずんだ」

関西学院大の学生11人が、8月18日から30日、空き店舗（阪急夙川駅前夙川グリーンタウン地下1階）で、東北地方の郷土料理「ずんだ」を使った実験店舗「ずんだずんだ」を開いた。ゼミの一環で企画から販売まで学生が行う。代表の北川さんに話を聞いた。

FOCUS

追いかける。大学生。

鮮やかな緑色で豆独特の甘みがあり、まろやかな口あたり。枝豆をゆでて薄皮をむき水と砂糖を加えてミキサーにかけてできあがる。豆が残ったずんだのつぶつぶはしっかりと触感だ。

「東北名物ずんだを食べてもらおうこと」で関西と東北の人の距離を縮めることができたら」と話すのは代表の北川さん。

6月中旬から開店準備を開始。週に1回のゼミが終わった後、話し合いを進めてきた。「震災があっても何か支援



東北の野菜をメニューに使い ビジネスを通して東北支援

書を制作して、熱意を持って伝えることを心がけたという。

店を終えて、北川さんは「赤字だったら出資してくれた学生に返す額を減らさなければいけない。そうなるその学生の生活に支障が出るので。今は赤字が出てひと安心」とほっとした表情で話した。

当初のメニューはずんだかき氷、ずんだシェイク、ずんだクッキーであったが、途中からはお客さんの要望もあって東北の郷土料理ずんだ餅もメニューに追加。

材料は、代表の北川さんらが実際に石巻を訪れ、地元農家から材料の枝豆の仕入れ交渉をした。平行して広報チラシを制作し、プレスリリースを各メディアに配信するなど広報活動も展開。

こうして試行錯誤を重ねてできた「ずんだずんだ」。新聞を読んでお店に来た親子連れは「（学生が店を出すことは）チャレンジ精神があってもいいと思う。ずんだがとてもおいしかった」と笑顔で話した。

（聞き手＝室田朋美）

UNN 関西学生報道連盟

FOCUSは

神戸大学ニュースネット委員会
同志社大学 PRESS 編集部
NEWS 立命通信社
関学新月通信社
大阪大学 POST 編集部

関西大学タイムス編集部
神戸女学院大学 K.C.Press 編集部
京都女子大学藤花通信編集部
京都大学 EXPRESS 編集部

の共同編集による週刊フリーペーパーです