

「道の駅みぶ」の活性化

地域名：壬生町 道の駅みぶ
地域パートナー：壬生町役場 商工観光課様

21班 コミュニティデザイン学科 君島愛里 小松夏海
建築都市デザイン学科 五木田紗実 田村咲綺 星野秀輔
社会基盤デザイン学科 増田礼央 今野涼太
グループ指導教員 横尾昇剛

1. 背景

本テーマの背景には道の駅みぶは来場者数が多いにもかかわらず、**客単価が低い**課題があったことが挙げられる。また現在道の駅みぶは全面リニューアル工事中で、その完成に合わせて道の駅の空間デザインや商品開発を進めており、町の魅力発信拠点として道の駅を強化することで、町全体の活性化を狙っている。同プロジェクトや壬生のいちごのブランディングが進行する中で、**壬生のいちごを使った道の駅の看板商品を作りたい**という想いから、昨年度より商品開発が始まった。商品のターゲットには子ども連れの家族、30代~50代の大人の女性が設定されており、昨年度ではターゲットへのインタビュー調査をもとに、いちごのスプーン型クッキー、いちごミルク、小さめのいちごマカロンの商品案が作成された。私たちは道の駅みぶのさらなる調査を踏まえ、これらの**商品案のブラッシュアップと商品化へ向けた検証**を行う。

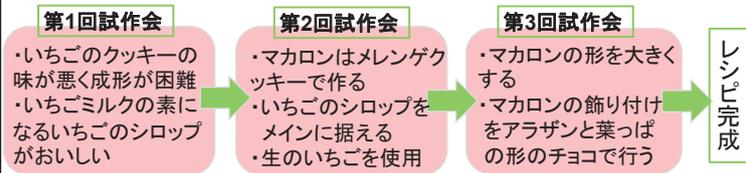
3. 目的

調査をもとに、**商品に壬生産のどちあいかを使用することを新たな目的の一部に据えた**。ただ奇抜でユニークな商品を開発するのではなく、客単価を上げられる**「実際に購入してもらえる本当によいもの」**の完成を目指す。
また道の駅みぶは地域に密着した施設であるとともに、2025年完了予定のリニューアル工事により地元のいちごを使用した商品販売スペースが必要になることから、商品を買いたくなるような**魅力的な空間かつ落ち着いてリラックスできるような場所**となるよう空間デザイン案を提案する。

4. 方法

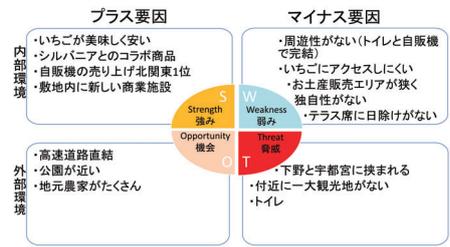
(1) イチゴを使った商品の試作と試食

第1回試作会で昨年度の学生が提案したいちごスイーツのレシピを再現し、明らかになったよい点と悪い点をもとに、改めて今年度開発していく商品の大きな原案を作成した。その後2回の試作を繰り返して、最終的にモニターに試食してもらったレシピを完成させた。
また完成したレシピをもとに原価計算を行い、モニターの商品満足度と価格の整合性を調べる材料とするとともに、さらなるレシピの改善を行った。



2. 調査

現地訪問後に道の駅みぶについてSWOT分析を行った。



調査と分析により高速道路利用者だけでなく**地域住民にも愛される施設**であることが分かった。一方で美味しいいちごが販売されているもののそれを手にしづらい売り場や導線の状況であることや、道の駅限定商品のような独自性がないこと、お土産販売エリアに統一感や明るい雰囲気がないことが明らかとなった。
JAみぶの職員さんに対し行ったインタビューでは、壬生町で生産されるいちごのほとんどが地産地消されず、高値で取引される東京へと出荷されている現状が明らかとなった。またいちごの中でも**「どちあいか」**の品種が壬生町の主力商品であり、これを使用した商品が求められていることが分かった。

(2) 元会議室の空間デザイン案を作成

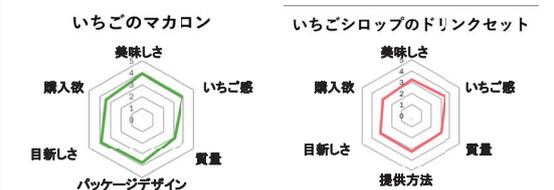
現在道の駅みぶにある会議室は、2025年の道の駅リニューアルに伴い、物販スペースを含んだクレープを販売する部屋へ生まれ変わる予定である。そこでこの部屋のリニューアル後の空間デザイン案を、建築学科の学生を中心に考えた。新しい道の駅の洗練されたイメージに合わせたシンプルで落ち着いた空間の中に、いちごカラーの派手なソファを設置することで、かわいらしい空間となるよう演出した。
物販スペースにある棚は、別の場所でも再利用できるようにシンプルなものとし、飾りやクロスで装飾している。



5. 分析結果

試食会

12月17日に壬生町役場にて、20~60代の男女20人に商品を試食してもらい、アンケートによる調査を行った。
(20代:女性3人 30代:女性11人 40代:女性2人 50代:女性1人 男性1人 60代:男性1人 不明1人)



いちごマカロンの評価

美味しさや目新しさの評価は比較的高かった。しかし、マカロン生地の食べにくさと不揃いな見た目が評価されず、「**購入したい**」という意見が少なかった。ハンバーガーのように食べられるアイデアは斬新でインパクトがあるという評価が多かった。

いちごシロップのドリンクセットの評価

シロップに組み合わせる**ドリンクの種類によって評価が分かれた**。牛乳と飲むヨーグルトは比較的好評だったが、紅茶は酸味が強く、ソーダは甘さが足りないという意見が多かった。いちごの果肉が大きいので、ストローで吸いやすいように工夫が必要だという意見もあった。

【商品の名称】

そばチップスを使用しているセットでは、**アレルギーなどを考慮し「そば」という単語が入っていた方がよい**という意見が出た。

マカロン名	
1位(7票)	3. みぶろん
1位(7票)	5. みぶとちあいかマカロン
3位(3票)	4. みぶの美
4位(2票)	1. とちあいかのおくりもの
5位(1票)	2. とちあいかの宝石

セット名	
1位(6票)	4. とちあいか漬場セット
2位(5票)	3. とちあいか餃子セット
3位(4票)	1. いちごそばの縁
4位(4票)	5. 壬生とちあいかドリンクセット
5位(1票)	2. いちご濃彩セット

【商品の価格】

自分たちで計算した原価はマカロン一個約512円、セットが約1294円であったため、**原価と消費者希望価格の乖離が問題**であると分かる。

マカロン価格	
1位(10票)	4. 400~600円
2位(8票)	5. 200~400円
3位(1票)	3. 600~800円
—(0票)	1. 1000~1200円
—(0票)	2. 800~1000円

セット価格	
1位(13票)	5. 600~800円
2位(5票)	4. 800~1000円
—(0票)	1. 1400~1600円
—(0票)	2. 1200~1400円
—(0票)	3. 1000~1200円

6. 提案

試作会でのアンケート結果を整理し仮説を立て、次年度に引き継ぐ新しい商品案とする。

【マカロンについて】

大きいから食べづらい、量が多すぎるというわけではなく生地に問題がある。よって**生地の食感を改善することによって食べづらさを改善**できる。生地に挟むクリームやヘタ代わりのチョコなどに**市販のものをうまく取り入れ**たり最適な絞り口金を模索したりして、商品の甘さを調節するとともに質や見た目を統一させる。またそれによって手間を軽減させ人件費の削減を図る。

【いちごシロップのドリンクセット】

糖度計を使用しドリンクの種類やいちごシロップの甘さを調節し、どのドリンクを選択しても同一の質で美味しく飲めるようにする。器のかわいらしさや食べやすさに注目し、**味だけでなく見た目も**追及する。

今年度の商品開発はほとんど自分たちのみで行ってきたため、今後は**実際にターゲットとする人に試食してもらいながら商品を改善していく**ことが必要である。

またリニューアルされる道の駅のコンセプトに合わせた商品の見た目や売り場の雰囲気づくり、そして商品を購入してもらうための**プロモーション方法の検討**も必要である。

最後に、現在開発中の商品を実際に販売するためには材料やその調達先、調理方法、商品名称、販売場所と方法、価格設定など細部まで具体的に決定する必要がある。とりわけ価格設定については現段階で課題となることが明らかである。よって今後は**商品の改善だけでなく販売に向けた取り組みも**進めなければならない。