



オリーブ葉を活用した「オリーブショコラ」誕生

城西国際大学 観光学部観光学科2年 宇賀野 ことみ さん



1年間、オリーブ産地化プロジェクトに参加しました。このプロジェクトでは、東金市が推進するオリーブの産地化と大学が連携し、地域ブランディングを推進。「収穫体験」「オリーブクラウン制作(波乗りハーフマラソン[P4-5、7]でも頒布)」「大学祭運営」などを通じて、オリーブの魅力を発信しています。令和7年度は特に、地域の企業と連携したオリーブ葉加工食品の開発に力を入れました。

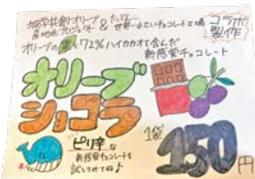
私たち学生がデザインしたロゴやポップなど、多くのアイデアが反映され、とてもやりがいを感じました。プロジェクトを通して、オリーブについて知り、地域の方々と交流を深め、アイデアを形にできました。



市内の「たぶん…世界一小さいチョコレート工場」と連携して商品開発

オリーブショコラってどんな味

72%ハイカカオのほろ苦さに、オリーブ葉のほんのりとした辛さが特徴。皆さんが知ってるチョコレートとはひと味違う、新しい感覚を味わえます。大学内のコンビニとオンラインショップで販売しています。召し上がっていただけたら嬉しいです。



商品を際立たせるポップを考案

私はポップ作りを担当しました。限られたスペースで商品のイメージを最大限伝えるにはどうするか、売り場のポップやネットの広告など、印象に残るデザインの特徴を追究しました。色は使わず、目立たせたい文字とイラストを大きく描いてインパクトを出しました。

今後の展望

東金市がオリーブ産地化に取り組んでいることを知るところからスタートし、たくさんの気づきや楽しみを得られました。東金市とオリーブについて、もっともっとたくさんの方に知っていただきたいです。

オリーブを使った食品という、ほとんどの方はオリーブオイルをイメージすると思います。今回のオリーブショコラのように、意外性がある身近に楽しめるものを発信することで、オリーブについて興味を持ってくださる方が増えていくことを期待しています。



「オリーブ」の特徴を掘り下げアイデアを出し合います

まちとの関わり

域学共創プロジェクトの報告会に参加して、東金市はオリーブ産地化以外にもたくさんの取り組みを行っていることを知りました。オリーブ以外にも東金市のことをもっと知り、地域の方々とまちを盛り上げる取り組みにたくさん参加したいです。



城西国際大学の域学共創プロジェクト

地域の課題を見つけ、その解決に向けた活動を通じて、地域活性化に貢献する教育プログラム。各学部の専門知識を実践的に生かし、プロジェクトの企画・運営などを通して、主体性、企画力、マネジメント力、創造性を養い、地域の方と協働してプロジェクトを進める形式の授業です。

広報とうがねをご覧になるには

広報とうがねは、新聞折込で毎月1日に各世帯へ配布し、市内の公共施設や郵便局、コンビニなどにも配架しています。市ホームページ、LINE、スマホアプリ「マチイロ」でもご覧になれます。希望者(市内)へは郵送も行っていますので、電話や窓口、市ホームページなどでお申し込みください。



市ホームページ
広報とうがね



LINE
公式アカウント



スマホアプリ
マチイロ

