

京飴 龍谷玉 (はちみつれもん・りんご)



龍谷大学スポーツサイエンスコース(経営・経済・政策・法学部) 松永敬子ゼミ

■商品開発の背景

スポーツサイエンスコース松永ゼミでは、2012年3月11日開催の第1回京都マラソンより「スポーツ×京都伝統工芸活性化プロジェクト」に取り組み、9年間にわたり売り上げの全額を東日本大震災復興支援事業(スポーツこころのプロジェクト)に寄付をしてきました。

しかし、新型コロナウイルスの影響でスポーツイベント関連事業が中止となり、これまで通りのプロジェクトを進めることが困難になりました。そして、同プロジェクトで2020大会時にお世話になった今西製菓株式会社様も新型コロナウイルスの影響で京土産としての商品の売り上げが減少し、苦しい状況となっています。そんな中、私たちが今西製菓様に何か恩返しできることはないかと模索した結果、共同商品開発をさせていただくことで、雇用の創出や売り上げへの貢献ができるのではないかと考えました。

■商品について

- ・はちみつれもん：スポーツ後の疲労回復や健康のための栄養補給としてご利用いただきたいという思いから、龍谷大学農学部古本教授監修の糖度が高く栄養豊富なはちみつ「KONAN HONEY」をクエン酸と掛け合わせました。この組み合わせを京飴にすることで、濃厚で味わい深いはちみつれもんを味わうことができます。
- ・りんご：龍谷大学のロゴマークが新しく変わったことを多くの人に知っていただきたいという思いから、伝統工芸の職人技が光る金太郎飴の製作を依頼しました。

■共通点

「KONAN HONEY」のスティック加工は、障がい者の就労支援を行っている株式会社チャレンジファーム様に協力していただいております。雇用の安定化をはかっています。そして、農福連携による地域への貢献を目指しています。

一方、今西製菓様は、株式会社Tn様の菓子加工業務工場で働くシングルマザー・ファザーの雇用を守ることを目的としたプロジェクトに参加されています。

どちらも、商品を人々の雇用に活かす取り組みに参加されており、龍谷大学が現在掲げている「仏教SDGs」の摂取不捨(全ての者をおさめとて見捨てない)の考えに共通しています。

■京飴について

京飴とは、特殊な技術をもった職人が手作業で作り上げる飴であり、光り輝くような美しい見た目やこだわりが感じられる味が特徴です。そのため観光客に人気のある京土産としても人気の商品です。ぜひご賞味ください。