

袋井市産の大豆を使った豆腐の加工品が同市浅岡の地場産品直売所「どんどこあさば」で販売中。静岡文化芸術大学大学院デザイン研究科を卒業。奈良市出身。24歳。

—開発の経緯は。

「『どんどこあさば』から『若者の感性を取り入れた商品を開発したい』と研究室へ依頼があった。学生5人で商品開発から市松模様のパッケージのデザイン、PRパンフレットの製作までを手掛けた」

—商品の内容は。

「開発したのは4品。天然にがりを100%使った

袋井の農産品を使った商品を開発した

かみむら 上村 龍 一郎 さん (東京都)



この人

「『口福とうふ』はなめらかで優しい食感が特徴。低温で手揚げしたとうふ天や厚揚げも作った。ホウレンソウなどの野菜を入れた『季節とうふ』もお勧め。多くの商品が楽しめるよう、複数商品を組み合わせさせたギフトセットもある」

—豆腐の特徴は。

「使われている大豆はタンパク質が多く、油分が低いのが特徴。甘味とうま味が豊富なので、そのまま食べるだけでなく、さまざまな加工品で濃厚な味わいを楽しむことができる」

—商品への期待は。

「高級志向の消費者に働き掛けようと、価格はそれぞれ300円前後とした。市内の新たな名物になってほしいし、市民の皆さんには土産品としても活用してほしい」

◇ 4月からはインテリアデザイナーとして活動。

(伊藤龍太)