



2017-2019

名産品創出プロジェクト



[富浦地域] 1

実施者

＜教員・参加者＞ 聖徳大学短期大学部 総合文化学科フード・調理ランチ 学生、教員

＜協働パートナー＞

【行政】2017-2019) 南房総市農林水産部農林水産課

【企業等】2017) そてつ農園 /2018) (有) アルガマリーナ /2019) 農業生産法人 株式会社たんぼ農園

背景と目的

本プロジェクトは、南房総市の豊富な海産物・農産物を活用した加工品や食品を開発・商品化して南房総市名産品作りをする事業である。

ア) 2017年度名産品創出「万能さんが焼きそばろ」

2017年度は、南房総市内の企業「そてつ農園」と連携・協働して「万能さんが焼きそばろ」を開発した。

イ) 2018年度名産品創出「鯖燻アヒージョ」

2018年度は南房総市内の食品加工所(有)アルガマリーナと共同で、「鯖燻アヒージョ」を開発した。

ウ) 2019年度名産品創出「芋棒」

本学学生と南房総市の株式会社たんぼ農園さんが、産学連携のもと新商品の開発を行った。南房総名品グランプリへの出品、さらには道の駅で販売することを最終的な目的としている。このプロジェクトが比較的短期間でできたのは、たんぼ農園さんの力強い協力体制と、学生が地域貢献活動の授業で、地域活性化のために何が必要かを考えていたことによると思われる。

実施内容

(1) 2017年度

2017年4月から開発に着手し、秋頃に開発、同年11月に本学学園祭で試食およびアンケートを実施した。開発した製品は、南房総名物のさんが焼きをアレンジしたもので、ご飯にかけるほか、各種料理にも利用できる万能調味料である。さんが焼きやレシピを紹介した小さい説明文も作り、製品の蓋にセットした。

2018年2月4日(日)に南房総市のとみうら元気倶楽部で行わ

れた「第2回南房総名品づくりグランプリ」で発表し、敢闘賞を受賞した。

(2) 2018年度

2018年6月末から開発に着手し、学生がレシピを4品考案した。その中から1品に絞って試作を重ね、8月の初旬に南房総市を訪れて試作品の検討会を行った。さらに試作品を元にアルガマリーナさんが試行錯誤を繰り返してくださり、「鯖燻(さばくん)アヒージョ」という商品が完成した。

完成した製品について、2018年11月に本学学園祭で試食およびアンケート調査を実施した。合計160人の回答が得られ、これらの結果をアルガマリーナさんに伝えて、さらに改善を重ねていただいた。また、完成したアヒージョを活用していただくために、学生がアレンジレシピを考案し、レシピ集を制作した。

このような経過で完成した製品を、2019年2月3日(日)に南房総市のとみうら元気倶楽部で行われた「第3回南房総名品づくりグランプリ」で発表したところ、準グランプリを受賞することができた。またさらに同年7月の全国大会「にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ」に出場することとなり、全国大会でも準グランプリを受賞することができた。

「鯖燻アヒージョ」は、千葉県産の鯖を燻製し、ニンニクやドライトマトと一緒にオリーブオイル漬けにしたものである。魚の骨もなく、生臭みが少ないため、大人から子供まで幅広い世代の方に受け入れていただける商品となった。また、ジャンルを問わず多様な料理に応用できることも特長となっている。



<2017年度の取り組み>

2、3「名品づくりグランプリ」発表の様子そてつ農園さんと参加した学生たち 4「名品づくりグランプリ」当日は屋外で販売 5 第2回名品づくりグランプリ 6、7「万能さんが焼きそばろ」

域学協働の工夫!

★たんぼ農園さんにさつまいも菓子への強い思いがあり、学生も食べ歩きを行い市場調査に取り組んだ(2019年度)。

(3) 2019年度

はじめに南房総市農林水産課より、休耕地を利用してさつまいもを栽培しているたんぼ農園さんと、菓子の共同開発ができないう相談があった。農園では、さつまいもを加熱してピューレにしているとのことであった。そこでまず教員が南房総市を訪問し、たんぼ農園代表の鷹松氏から話を伺った。

後日、大量のピューレをいただくことができ、試作の日々となる。最初はさつまいものキャラメルを提案したが、キャラメルは温度管理が難しいとのこととドーナッツに変更することになる。さらに試作を繰り返し、たんぼ農園と南房総市担当者、本学学生との話し合いで、手で持って食べることが出来るフィンガータタイプのドーナツになった。棒状であるため「芋棒」と命名した。

成果と課題

●地域貢献

(1) 2017年度

- ・南房総市の海産物を活かして、食品開発を行うことができた。
- ・食品開発の相談や発表会の際に南房総市を訪問することができ、南房総市の方々と交流して地域の魅力を体感することができた。

(2) 2018年度

- ・南房総市の新たな食材発掘としての貢献が多少はできたと思う。

(3) 2019年度

- ・南房総名品グランプリで賞をいただくことができ、ドーナッツは一定の評価を得られたと思う。課題としては、授業の関係で今回は学生が現地に出向くことが出来なかった。共同での商品開発では、やはり産地に出向き栽培や加工の際のご苦労などを

生で見て、それをどのように商品に落とし込むかというところも必要なことだと思う。

●教育・研究

(1) 2017年度

- ・食品開発のための一連のプロセスを体験することができた。
- ・発表会への参加を通じて、日頃の授業の成果を発揮することができ、達成感を味わうことができた。

(2) 2018年度

- ・学生の実践力を高めることができた。また、企業と連携することで商品化のノウハウを学ぶことができた。

(3) 2019年度

- ・制限のある中で、学生が新商品の開発に携われたことは、とても良い経験になったといえる。

今後の展開

ア) 2017年度 名産品「万能さんが焼きそばろ」

今後の商品化に当たっての課題は、保存性を向上させ、今後、関連商品の開発にも力を注いでいく計画である。

イ) 2018年度 名産品「鯖燻アヒージョ」

今後の課題としては、商品の認知度の向上と販売経路の拡大がある。

ウ) 2019年度 名産品「芋棒」

素材の発掘や、一次産業に関わる人と学生とのつながり等を増やしていけると、協働の意識がより高くなると思う。



<2018年度の取り組み>

8 試作品をプレゼンテーション 9 聖徳祭にて試食アンケート



10

11

10「房総名品づくりグランプリ」発表の様子 11 千葉テレビ「熱血 BO-SO TV」出演



17

18



19

<2019年度の取り組み>

開発から完成まで

- 13、14 6月 現地訪問。食材や現地設備などから製品の方向性などを決め試作試食を開始する。
- 15 7月～8月 さつまいもキャラメルを提案するも工程難度からドーナツでの再検討に入る。
- 16、17 9月 本学で試食会を行い製品が決まる。
- 18、19 11月 第4回『南房総名品づくりグランプリ』で『ベスト食べ歩き賞』を受賞。

*表彰・マスコミ掲載など

- ・2018年2月 南房総市、「第2回南房総名品グランプリ」において敢闘賞を受賞。
- ・2018年2月 株式会社アクティブラーニング、「にっぽんの宝物 JAPAN グランプリ」において「準グランプリ」を受賞。
- ・2019年2月 南房総市、「第3回南房総名品グランプリ」において「準グランプリ」を受賞。
- ・2019年2月9日 千葉テレビ、「熱血 BO-SOTV」出演。
- ・2019年2月28日 日経新聞、3/7 朝日新聞、3/9 毎日新聞、3/11 産経新聞、3/14 千葉日報 他。
- ・2019年11月 南房総市、「第4回南房総名品グランプリ」において「ベスト食べ歩き賞」を受賞。

薫製のサバを油漬けにした調味料「鯖燻アヒージョ」

鯖燻アヒージョ——聖徳大短期大学部

和洋中 どんな料理にも

この一品としてアヒージョに決めた。11ころに試作が完成。学園祭でアヒージョを用意し、160人ほどの来場者に味わってもらい「薫製を感じられるか」などアンケートを実施した。結果を踏まえて油の量を調整し、12月に完成した。

幅広い料理に合わせられるのも強みだ。同グランプリではご飯やパンにのせたもの、マヨネーズとあえたソースにして野菜につけたものを試食に用意。配布したレシピ集にはバススタ、チャーハン、そうめんなどに使う調理法を掲載した。「和・洋・中どんな料理にも合う」とうたい、「万能調味料を目指した」と長谷川講師。「どんな料理にも合う」と評価され準グランプリに輝いた。

開発メンバーで2年の佐藤理子さん(20)は魚が大好物。「魚が好きなのが少なくてさみしい。老若男女、多くの人に食べてもらって好きになってもらえれば」と期待する。南房総市内の道の駅などで順次、販売を開始している。

キャンパス発
この一品

12 2019年2月27日(水)の日本経済新聞