

地産地消を基本とした創作食品の開発と地元商品のPR

学生団体名 うらら こま探's (小松短期大学 地域創造学科)

協力校 JRC (小松市立高校 普通科, 小松商業高校 商業科)

グループ会員総数 28名

(小松短期大学生6名, 小松市立高校生10名, 小松商業高校生12名)

参加学生 中村真緒・荷川取里恵・谷本あゆ美・松田奈緒・竹本愛良・山崎栞 等

1. 調査研究成果概要

(株)こまつ賑わいセンターと共同で市主催の事業等へ参加し、小松の食文化を理解しながら、小松の食材を使用した創作料理(カレーうどんパン)の製造および販売を行った。活動を通して、その地域の風土や文化を学び、地元の食材や商品をどのようにPRしたらいいかを検討した。

イベントへの参加が一番近道であることがわかったが、継続的なPR活動をするには、地味だがブログなどのインフラも活用すべきであるとの結論に至った。

2. 調査研究の目的

小松駅中心商店街(三日市・八日市・駅前レンガ通り・中央通り)の衰退に歯止めをかけるため、学生の目線で各種事業を提案実施してみる。また、小松市那谷地区の里山活用活動拠点施設を利用して、地産地消に関する協議を重ねながら新たな創作料理の開発を行い、販売をしながら小松市民の食に対する指向性を探った。

3. 調査研究の内容

下記の具体的事業に参加するに当たり、クラブ員が事前に議題を整理し合意を得て推進した。

- ・「農家カフェ」(8/19~21開催)

東京家政大学, 金城大学短期大学部のサークルと共に実施

- ・「こまつまるごとエンジョイ・エコ」(10/23開催)

小松市とこまつ環境パートナーシップの共催事業に参加し、小松うどんパンを販売

- ・「こま探シュラン」ブログ制作(11/17, 12/1)

「お店の一押し商品」の味わい体験の感想とPRをブログで掲載

【活動記録】

6月15日	<p>「農家カフェ」に関する打ち合わせ。</p> <p>以下の申し合わせ事項があった。</p> <p>場所：里山活用活動拠点となっている、里山自然学校こまつ滝ヶ原で開催</p> <p>日程：8月19~21日</p> <p>役割分担：家政大 メニュー, レシピ, 調理</p> <p>金短 イメージキャラクター制作, ユニフォームデザイン制作</p> <p>本学 食券制作, 接客</p>
-------	---

7月6日	「農家カフェ」に関する打ち合わせ。 本学担当の食券制作と接客について、それぞれの担当者を決めた。
8月4日	「農家カフェ」現地見。 開催地周辺および会場の建物の状態を視察した。フロアのサイズから収容人数やテーブルの設置場所などの検討を行った。
8月17日	「農家カフェ」食券制作。 ランチ2種類、デザート4種類、ドリンク4種類のチケットを制作した。
8月19～21日	「農家カフェ」参加。 マスコミにも取り上げられたこともあり、大盛況のうちに終了した。 3日間とも、目玉の農家カレーは1時までには完売した。
10月19日	「こまつまるごとエンジョイ・エコに」に関する打ち合わせ。 以下の申し合わせ事項があった。 場所：リサイクルセンター（大野町環境美化センター内） 日程：10月23日、10：00～15：00 販売品：カレーうどんパン 販売目標：150個 今年開発した塩焼きそばパンはまだ研究の余地があったため、開発済みのカレーうどんパンを販売することにした。
10月23日	「こまつまるごとエンジョイ・エコに」参加。 あいにくの雨で、かつ似たような出店があったが、13時までには完売した。
11月17日	「こま探シュラン」の取材。 日本自動車博物館（小松市二ツ梨町）内にある、「喫茶ローバー」を訪問し、店の雰囲気や一押し商品取材した。それをコメントとともにブログにアップした。
12月1日	「こま探シュラン」の取材。 びえろ（小松市向本折町）を訪問し、店の雰囲気や一押し商品取材した。それをコメントとともにブログにアップした。

4. 調査研究の成果

野菜や穀物加工品には小松独自の進化を遂げたものがあるが、それがあまり広まっていない（特に県外）。そこで、それらを組み合わせたオリジナル料理を作り、マスコミ等で取り上げてもらいながら広めることにした。小松の食材が知られ使われるようになれば、間接的に小松駅中心商店街の活性化にもつながると思ったからだ。

このような計画と平行して、東京家政大学のサークルが、小松市滝ヶ原でオリジナル料理を販売する企画が持ち上がり、里山研究とも合致することから、本学も参加することになった。東京家政大学は栄養学科の学生が参加し、オリジナル料理の開発を行った。このため、本学は販売に関する役割を担当することになった。やることは、注文どおりの料理を運ぶという簡単なものだったが、来場者とふれあうきっかけを得ることができ、食に対する指向性を知るチャンスを得ることができた。

また、省エネ（エコ）の推進をPRする事業に参加し、オリジナルパンの製造および販売をした。

従来からあるカレーパンに小松うどんを混ぜたシンプルなものだったが、来場者の反応はよかった。小松うどんへの愛着があるようで、ブランド力の強さを感じた。米粉を使ったパン生地も好評だった。

小松の活性化と料理研究を兼ねて、市内の飲食店を紹介するブログに投稿する活動では、的確に商品を紹介するのも大事だが、読者が行きたくなるような文章表現力や、写真の撮り方なども研究しなければならないことを学んだ。そういったものは、情報雑誌などを参考にした。

これらの活動を通じて、小松の風土と文化を少し理解することができた。その上で、それぞれの得意分野を活かしながら、ひとつのことをやり遂げていく過程は、社会生活を営むのに大切であることを感じる事ができた。

5. 調査研究に基づく提言

とかく地方は、高齢化や過疎化が進み、何かをやろうと思ってもエネルギーが湧いてこなかったり、人手不足だったりして、アイデアだけで終わってしまいがちである。それが悪循環となって、ますます若者が去っていく。それを打開するには、外の力を借りるのが近道であることがわかった。しかし、そのような受け身の体勢では、すぐに行き詰まってしまう。活性化のノウハウを吸収しながら自立できる力を養う必要があると感じた。

6. 調査研究の自己評価

この研究活動は、小松市立高校、小松商業高校、そして本学の有志による集まりだったが、残念ながら高校生との接点が少なかったように感じる。本来、本学が中心になって活動していかなければならないのだが、顧問ミーティングがあまり行われず、それぞれの役割分担ができなかったのが原因だと思う。

活動には、同僚や他のコミュニティとの接点が必要で、それらを適切に管理しなければ物事は達成できない。本事業はその点においては不十分だったと思う。その中で学生たちは最大限活動してくれたので、大過なく終了することができたのではないかと思う。

◆「農家カフェ」のお披露目式



◆カレーうどんパンの制作

