

## 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. 地域活動の概要

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する。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食品の開発を行う。

(株)こまつ賑わいセンターと共同で、市主催の事業等への参加と、小松市の食材を使用した創作料理(塩焼きそばパン)の販売を行う。

### 2. 地域活動の具体的な内容

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

5月14, 15日	「お旅祭り」にて小松うどんPR。 14日は歌舞伎市の中でうどんの販売補助。15日は町屋でうどん販売補助。町屋は小松に残る伝統的建築様式の建物で、約1,100軒がある。イベントに参加しながら、小松の文化に触れることができた。 参加学生5名。
6月11日	「農家が教える郷土料理」講習会に参加。 「こまつ食彩工房」にて、柿の葉寿司作り体験をした。柿の葉寿司は、奈良県、和歌山県、そして石川県にしかない郷土料理で、地域を知る機会を得た。 参加学生6名。
8月8日	オリジナルパン作りの検討会。 「まままんま工房」(協力企業)にて、塩焼きそばパンの提案及び形状等の検討会を行った。昨年開発したカレーうどんパンと同じ麺類であることから、具をパン生地で包み込む形状にした。後にホットドッグ型に改良。 参加学生5名
8月12日	「農家が教える郷土料理」講習会に参加。 「こまつ食彩工房」にて、漬け物作り体験をした。なす、きゅうり、トマトなどの夏野菜を使った漬け物の作り方を学び、家庭独自の味作りで文化体験をした。 参加学生6名。

9月8日, 15日	パン作り体験。 学園祭での販売に向け、オリジナルパン作り体験をした。「まままんま工房」にて、米粉を使った生地で塩焼きそばを包み込む作業をした。焼き上がり後、クラブ員で試食をしながら、改良点をまとめた。 参加学生17名。
9月10日	「農家が教える郷土料理」講習会に参加。 「こまつ食彩工房」にて、トマトの加工及び販売体験をした。フルーツのように甘い小松トマトをさらにおいしく食べる方法などを学んだ。 参加学生7名。
10月9日, 10日	学園祭販売用塩焼きそばパンの制作。 「まままんま工房」にて、前日に200個作り、翌朝までに焼いてもらった。10日8時よりラッピング作業、10時から販売し、午前中のうちに完売した。 参加学生12名。

### 3. 地域活動の評価

歴史と共に薄れていく郷土料理を食べたり作ったりしながら、その味に至った経緯を知り、地域の風土や文化を感じることができた。その上で、地域の活性化を図るための方策を考えた。そして出た結論が若者目線での創作パンだった。食材は地元のもので、その土地を連想させるものを使う必要があった。

郷土料理創作体験を踏まえ、何回かのミーティングを重ねた結果、小松らしい味の食材として塩焼きそばを選んだ。塩焼きそばは、「炒麺（チャーメン）」が原型となっており、小松の料理人が本場中国で修行を積んで手に入れた味とされている。そういった塩焼きそばの歴史を知ることができ、食文化に対する興味が深まった。

一方、空洞化が進む駅前商店街はシャッター街とも呼ばれ、営業していない店舗が目立つ中、学生が活動する光景は、活性化のエネルギーとなったと思う。学園祭は商店街の一角を借りて行われ、その日だけだったが、活気のある光景を取り戻した。その中で販売した創作パンは、学生の苦勞が実った瞬間でもあった。

### 4. 今後、この地域活動を継続、活発化していくために必要なもの、及び課題

学生が触発されるキーワードは「食物」や「ファッション」であるが、石川の中心部から離れた小松では、「食」をテーマにするのが自然であると感じた。したがって、今後も食文化をテーマに活性化活動が続ける方針である。

今回参加した学生は、全員が小松以外の出身で、それがかえって小松をよく知る意欲をかき立てたように思う。とはいえ、地元小松出身者がいないのは、活性化への取り組み意欲が欠けてしまう。来年度も継続的に活動をするならば、小松出身の部員を増やす努力をしたい。

## 5. その他（学生や地域の方の感想等）

以下は参加した学生の感想である。

○私たちの活動が、新聞に取り上げられ、「新聞を見てパンを買いに来た。」と言われたときには、マスコミの力の強さに感じ、記事に感心をもってくださいる市民の方の暖かいまなざしに感激した。

○小松には他県や市町村に知られていない食べ物や伝統があることを知り、それを大切に守っていくことも大事だと感じたが、新しい感性を取り入れた食べ物も普及させていかないと、そこに住む人たちの「ふるさと愛」が薄まるのではないかと感じた。

○小松市民も、空洞化する商店街を寂しく思う気持ちは強く、活気を取り戻せる方法はないかと悩んでいることがわかった。

○塩焼きそばという完成された食材に、米粉を使ったパンをミックスするにはどうしたらいいか悩んだ。双方の味を生かすための、具材の切り方や炒め方を研究するうちに、食べ物への興味が深まったが、これが地域活性化の一助となるのかと疑問を持つこともあった。しかし、販売してみるとその反響は大きく、また学生が作ったパンだからと暖かく受け入れてくれる小松の方達の人情にふれることもでき、やってよかったと思った。

### ◆お祭りでのうどん販売補助の様子



### ◆塩焼きそばパンの具材作りの様子

