

女学生に人気の居酒屋メニュー開発で地域もお店も WinWin ～能登の海産物と能登野菜の金糸瓜を使った居酒屋一品料理（おつまみ）の開発と商品化～

学生団体名：安藤ゼミナール（星稜女子短期大学）

参加学生：太智花郁美・向井友理恵・扇麻梨恵・中谷奈津子・中野愛想羅・西崎育子
宮川舞子・村田典子，他6名。

1. 地域活動の概要

石川県能登地域は、少子高齢化の影響による人口減少に直面しており、地域経済の活力喪失が懸念されている。そこで能登の特産品である金糸瓜を活用したメニューを新感覚で開発し、居酒屋のメニューとしてもらうことで、金沢市内の消費地で能登の特産品の認知度を高める試みに挑戦した。この居酒屋メニューは、研究調査活動で実施した学生ショップでも採用し消費者の反応を探りながら、居酒屋経営者へのプレゼン交渉にも取り組んだ。

2. 地域活動の具体的内容

(1) 向田の火祭りでの交流

交流の内容として、向田の火祭り実行委員会の皆さんと相談して私たち学生でも出来るお手伝いとしてインフォメーションのお手伝いをした。また、星稜女子短期大学が兼ねてから能登島の島民の方々と交流をして、能登の特産品である天草を使った「ところてん」で寒天スイーツを開発したので100食限定で試食として振る舞い、島民の方々や火祭りに訪れた観光客の方々にいくつかのアンケートに答えてもらった。他にも金沢星稜大学の男子学生10名が地元の青年団の方々と交流して実際に祭りを肌で感じさせていただくと共に、若い力で祭りを盛り上げるため、奉燈担ぎのお手伝いをした。さらに、能登の観光課の方々と交流して能登の特産品であるサザエや赤土馬鈴薯を観光客の人たちに知ってもらうために観光課の方々が作ったものを無料で配布した。

① インフォメーション

学生の中で実際に向田の火祭りに行ったことのある人がいなかったため、ホームページで火祭りの様子を動画で見たり、風習や文化などについて事前に調査するなどして、火祭り当日に観光客から質問された時や、お手伝いさせていただく時に、ある程度の知識を持って交流できるようにした。また火祭りを華やかにしてほしいと事前の交流の中で提案され島民の方々が娘の時代に着ていた浴衣を貸して下さり、着付けもして下さったので女子学生全員が浴衣を着用してお手伝いした。

無料配布したものとして能登島の特産品であるそば粉を使用したおろしそば、同じく特産品であるサザエと赤土馬鈴薯を本来の味がわかるように浜焼きとふかしたものを、七尾市観光課の方が作って、私たち学生が観光客の方々に説明しながら勧め、ゴミを捨てる場所の案内をした。

クレープは七尾市観光課の方が開発したもので、交流しながら地元の方々と実際に作りながら教えて

図1:クレープ無料配布ブース



浴衣や法被を着てクレープなどを作る学生達（2010年7月31日安藤ゼミが撮影）

図2:クレープ調理の様子



浴衣を着てそば粉クレープを作る学生達（2010年7月31日安藤ゼミが撮影）

図3:浴衣姿の学生達



七尾市の方からの差し入れを食べている様子（2010年7月31日撮影）

もらったものを、祭りで学生が作って1つ100円で販売した。このクレープにはおろしそば同様に能登島産のそば粉を生地のつなぎとして使用し、スイーツタイプのものでサラダタイプのもの2種類を販売した。スイーツタイプのはクリームチーズの具に能登島で採れたブルーベリーをトッピングしたもので、サラダタイプのはレタスを具に辛子マヨネーズを塗り、ベーコンと金糸瓜を少量の塩で炒めて味付けしたものを乗せたものだ。とくに、スイーツタイプのものが子供に人気で先に完売した。

② 学生企画寒天スイーツ試食会

星稜女子短期大学で、能登島の天草から作った「ところてん」によるオリジナル寒天スイーツを開発してきた。能登島の方々と相談し、このスイーツから3つを試食として配り、アンケート調査をおこなった。この寒天スイーツは、星稜女子短期大学の学生食堂の企業に協力をお願いし、大学学食や金沢市内の企業内社員食堂で販売してもらおう商品として作ったものである。これを七尾市観光課の方が祭りの実行委員会へ勧められて試食会が実現した。クリームチーズとモモを組み合わせた「桃のレアチーズムース」、抹茶と生クリームとところてんを組み合わせた「抹茶のようかんタルト」、ヨーグルトとクリームチーズと缶のみかんで作ったババロアと桃を組み合わせた「寒天ヨーグルトババロア」だ。この3種類を1枚の紙皿に乗せたものを限定100食で用意し来客者に試食してもらい、同時にアンケート調査をした。

図4：試食の様子



試食をする観光客と説明をする学生
(2010年7月31日安藤ゼミが撮影)

図5：3種類の試食スイーツ



試食用の3種類の寒天スイーツ (2010年7月31日安藤ゼミが撮影)

図6：試食ブース



試食の準備中の様子 (2010年7月31日安藤ゼミが撮影)

③ 奉燈担ぎ

金沢星稜大学の学生には奉燈を1基貸してもらえることになった。奉燈担ぎは昔からの伝説で担ぎ手は男性のみとされていたが、参加者減少により女性も参加できるようになった。しかしこの活動は金沢星稜大学の大藪ゼミ、川島ゼミの男子学生が担当した。その他、学生全員で準備や後片付けにも参加した。

(2) 学生ショップ

近江町市場の地下1階の空きスペースをお借りして、学生ショップを開いた。販売した商品は、金糸瓜(1個)金糸瓜(2個)、しその粉、ところてん、あげかきもち、梅干し、大根のウコン漬、七朗漬、梅干し(減塩)、ナス辛子漬、あんかけ、冷ややっこ、そうめん、クレープ、ソフトドリンクである。

図7：向田の火祭り



柱松明の様子 (2010年7月31日安藤ゼミが撮影)

図8：奉燈



点灯された奉燈 (2010年7月31日安藤ゼミが撮影)

図9：集合写真



向田の集会場前にて撮影 (2010年7月31日安藤ゼミが撮影)

図 10: 学生ショップ



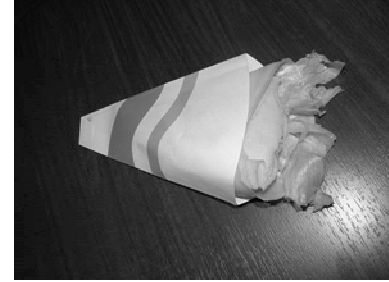
学生が書いた学生ショップの看板
(2010年8月31日撮影)

図 11: セットメニュー



ねねの会さんが来たときの限定販売セ
ットメニュー(2010年8月31日撮影)

図 12: 金糸瓜クレープ



金糸瓜とベーコンのクレープ(2010
年8月31日撮影)

仕事内容として、商品説明、調理、会計、宣伝に役割を分担した。実際にねねの会の人たちが来て、金糸瓜のお寿司の実演販売もしてくださった。

(3) 金糸瓜収穫体験・調理法実施体験

8月20日にはゼミ生5名で七尾市に金糸瓜収穫体験・調理法実施体験に向かった。七尾市役所産業部農林課が所有する多根やまびこ農園にて、金糸瓜はヘタにトゲがあるので軍手をして金糸瓜の収穫を行った。収穫は7月から8月だ。

酢の物、天ぷら、漬け物、サラダ、スープなど一般的な調理法を教えていただいた。ほぐさずに漬け物や天ぷらにしても口の中でシャキシャキとほぐれていく食感が楽しめる。

図 13: 調理経過



金糸瓜をほぐしている最中(2010年8月
20日安藤ゼミが撮影)

図 14: 調理経過



金糸瓜を茹でている最中(2010年8月20
日安藤ゼミが撮影)

図 15: 作った料理



収穫した金糸瓜を使った料理(2010年8
月20日安藤ゼミが撮影)

(4) プレゼンテーション

11月24日、星稜女子短期大学103講義室において食品業界の方々を招いた金糸瓜の居酒屋メニュー採用交渉会を行った。金糸瓜や調理法、学生考案のメニュー・ポップなどのプレゼンテーションを行った。またメニューは実際に作って試食してもらった。交渉会の結果、ホテル金沢さんでの採用が決定した。しかし、在庫の不足から来年度からの採用となった。ホテル金沢はJR金沢駅の東口にも隣接している。よって旅行やビジネス客の宿泊も多い。もちろん金沢市民にも親しまれている。観光客、金沢市民の両方に金糸瓜を知ってもらうのに最適の場所である。今回11月に採用交渉会を行ったのは当初年

図 16: 居酒屋メニュー



実際に考えた居酒屋メニュー(2010年11
月24日安藤ゼミが撮影)

図 17: 交渉会



プレゼンテーションをしている様子
(2010年11月24日安藤ゼミが撮影)

図 18: 交渉会



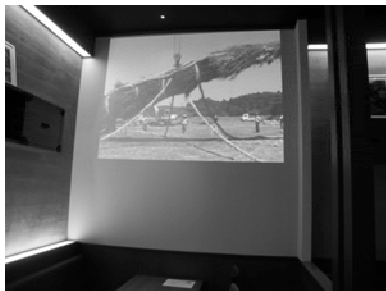
試食している様子(2010年11月24日
安藤ゼミが撮影)

末年始の忘年会・新年会で使ってもらえればより普段は居酒屋にいない人たちにも金糸瓜を知ってもらえると考えたからだ。

3. 地域活動の評価

今回の地域活動に取り組んで向田の火祭りやおつけ祭り、学生ショップなど色々な機会を通して能登島の地域の方々と交流を深めることが出来た。今まで食べたことのなかった能登野菜の金糸瓜について教えてもらい、実際に七尾市を訪れて一緒に金糸瓜を収穫し、一番美味しいゆで方などを教わった。この一年間で沢山の方々と関わりお世話になって新しい発見を見つただけでなく、今まででは知ることのなかった地域の方々の温かさに直に触れることが出来た。学生の地域活動ということもあり今までの活動の中で何度かテレビや新聞などのマスメディアに取り上げていただいた。そのことや、学生ショップ内でのポスターやDVDを見てもらったことで、あまり能登島について知らなかった人たちに少しでも能登島について興味をもってもらえたと思う。私たちの活動を機に、まずは興味をもってもらい、実際に能登島に足を運んで能登島にしかない魅力や地域の人の温かさに直に触れられる人の増加が期待できる。学生ショップに来店された多くの消費者が能登野菜での料理の経験がなかった。能登野菜の調理法を質問された消費者へ、踏み込んで紹介できたことで消費拡大に貢献できたと評価したい。

図 19：学生ショップ



学生ショップにてプロジェクターでDVDを投影（2010年8月28日撮影）

図 20：金糸瓜子ちゃん



親しみを持ってもらうために考えたキャラクター（2010年8月28日撮影）

図 21：収穫体験



多根やまびこ農園にて撮影（2010年8月20日安藤ゼミが撮影）

4. 今後、この活動を継続、活発していくために必要なもの及び課題

能登の特産品についてのアンケートを集計して、金糸瓜が能登野菜だということがあまり知られていないと分かった。私たちが考案した金糸瓜の居酒屋メニューを販売し、能登野菜の魅力、良さを伝えていく必要がある。また、来年も向田の火祭りやおつけ祭りに参加して能登の人々と交流し、能登島の特産品はどのようにしたら売れるか、能登野菜にどのようなものがあるか知識を深める必要がある。また能登の活性化を促進させるためこれからも能登のお祭りに参加し、地域に人たちと関わりを持つことも大切だ。今後の能登島向田の火祭りの方向性として、タレントを呼んだり、祭りの様子をテレビ中継したら良いという案も出た。伝統を守りながら知名度を上げることが今後の課題だと考える。お祭りに対する説明看板やタイムスケジュールなどをインフォメーションに設置することも大切だ。

5. その他(学生や地域の方からの感想等)

私たちは祭り、アンケート、金糸瓜の収穫等の体験を通して、能登島の方々と交流を深め、地域の文化等に触れ、直接地元の方々に話を聞くことが出来た。当初私たちは経験もなく、事前に書物やホームページ等で調べた少ない知識をもって参加した。祭り、天草、金糸瓜等の特産品のことも殆ど理解していなかった。肌で感じる熱気や島民の皆様の優しさ、金糸瓜の扱い方等、やはり実際に体験してみないと分からないことが沢山あった。居酒屋メニュー作りを経験し、実際に学生ショップで販売し、能登島で自分達が体験したことを、自分達の言葉で消費者へ伝え能登島をPR出来たのではないかなと思う。

ねねの会の方は「学生は色々なことを考えてやっぱり凄い」、「色々な食べ方があって楽しみ」と感想をくださった。地元の方と私達学生で浮かぶアイディアの違いを楽しんでもらえた。