

学校生産物を活用したコラボメニュー「佐総御膳」開発と地域 PR



研究者 食農クリエイト科 食品開発コース

梅本乃愛 荻原雪乃 上原早織 櫻井美優

指導者 塚原央衣 松本和之 林洋介

I はじめに

私達は授業の中で地域の方と「SDGs」を意識した食品開発に取り組んできた。その学びから、県内外の様々な方が訪れる、道の駅八千穂高原と、本校の生産物や加工品を用いたコラボメニューのレシピ開発を行うことで、学校や地元の PR に繋がるのではないかと考えた。

II 目的

今回依頼を頂いた、道の駅八千穂高原の「BSTRO8」（レストラン）とコラボし、「佐総御膳」として提供することで、多くの方々に学校と学校の加工品、また地元の PR をする。

III 方法

- 1 レシピの考案
- 2 作成したレシピの提案
- 3 販売・アンケートの実施
- 4 まとめ

IV 結果及び考察

1 佐総御膳のレシピ

表 1 佐総御膳の材料

レシピ	本校の食材	提供して頂いた食材
酒粕スパイスカレー	豚肉、味噌 しょう油 福神漬け	酒粕
酒粕プリン	鶏卵	酒粕
コーヒーランチクッキー	—	やちブレンドのコーヒーかす

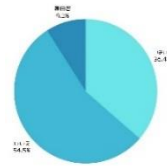
2 作成したレシピの提案

酒粕の分量が多いと、香りや味が強く本来の風味が消える。コーヒーかすは、分量が多いと苦みが強くクッキーの色も黒くなる。



図 1

(左から酒粕プリン、コーヒーランチクッキー
酒粕スパイスカレー)

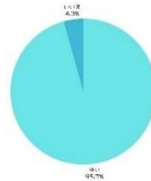


はい 36.4%

いいえ 54.5%

無回答 9.1%

図 2 佐総を知っているか



はい 95.7%

いいえ 4.3%

図 3 佐総と道の駅を PR できているか

佐総を知っているかという質問に対し、“いいえ”が多いのは北佐久農業高校から佐久平総合技術高校になったことを知らない方がいたり、観光客が多いためだと考える。そのため、アンケート項目に、出身地を加えるべきだったと考える。

VII 今後の課題

今回は限定メニューで提供したが、食品ロスは増える傾向なので、日持ちのする商品として販売できたらいいと思う。また、今後も継続的に、SNS などを活用し、佐総と道の駅の魅力を伝え PR をしていきたい。

VIII 反省・感想

アンケート結果から佐総を多くの方に知ってもらうことができ、また、佐総と道の駅を PR することができた。限定 40 食で販売したが、すぐに完売したため販売数を増やしても良かった。私たちの開発したレシピや、商品が形になり、多くの人に喜んでいただくことができ、とても貴重な経験となった。

IX 参考文献

佐総研究収録第 10 号：35 ページ

書籍：東京スパイス番長のスパイスカレー

協力者：道の駅八千穂高原 様