



エコの島コンテスト 活動報告書

申込者名	宮古総合実業高等学校 島ラボ部	タイトル	地域資源を新商品に！宮古島をおいしく頂こう
------	-----------------	------	-----------------------

***** 活動内容 *****

1 はじめに

私たち、宮古総合実業高校の島ラボ部は、宮古島の抱えている問題を解決することを目的に活動しています。そこで宮古島の問題を抱えた地域資源を使用し、地域資源のPRと地産地消を目的とした新商品開発を行いました。

2 実践活動

(1) H27年度商品開発

① 概要

H27年は3種類のちんすこうを開発しました。沖縄でメジャーなお土産商品といえば「ちんすこう」なので製作を始めました。
開発の際、地下水保全そば粉を使用したオリジナルちんすこうの開発に取り組みました。

② 商品

ア) そばの実や〜ちんすこう(図1)

地下水保全そばの実

そばの実を使用しており、みゃーくは宮古島の方言で宮古島を意味します。また、そばの実を焼くという意味も含まれています

《特徴》

- ・地下水保全そばの実を使用した
- ・そばの実を塩っぽい味付けにした
- ・甘さの中に塩味と、サクッとした生地の中にカリッとした食感の2つのアクセントをつけた

イ) モアツナちんすこう

もずく、アーサ、宮古総合実業高校産マグロ油漬缶詰

もずく、アーサ、ツナの文字をあわせた名前になっています。

《特徴》

- ・てんぷらをヒントに、本校実習製品のマグロの缶詰(ツナ缶)、宮古島産もずくとアーサ、かつお節、そして雪塩を使用
- ・従来のちんすこうには無い、甘さと塩っぽさの絶妙なバランスにこだわった。



図1 3種類のオリジナルちんすこう

ウ)宮古島のベジタブル&フルーツちんすこう(紫いも、ドラゴンフルーツ)シズル感(おいしそうな感じ)を前面に出しました。

《特徴》

- ・宮古島産紫イモ粉(宮古島では紅イモのことを紫イモという)と宮古島産ドラゴンフルーツジャムをバランスよく配合した。
- ・ドラゴンフルーツの種のプチッとした食感のアクセントをつけた

③成果発表

3種類のちんすこうを高校生美ら産活動成果発表会(図2)で発表しました。しかし、商品化まではたどり着けませんでした。



図2 高校生美ら産活動成果発表

(2)H28年度商品開発

①概要

H28年度は本高校の課題研究のテーマである「課題を抱える地元水産物の有効活用」のもと新商品の開発に取り組みました。宮古島では県魚であるグルクンを伝統的漁法であるアギヤー漁によって捕獲されてきました。しかし、高齢化や後継者不足で消滅の危機を迎えています。

私たちは、グルクンを使用した商品を開発することで、アギヤー漁の消滅の危機を伝えらる商品になると考えました。ほかにも、問題となっている「地下水汚染」、「高肥満率」、「魚離れ」を解消できる商品にしようと考えました。

②商品

ア)グルっとぷからす♪そばのみそ(図3)

『グルっと』とは、グルクンを使用していることを表しています。『ぷからす』とは、宮古島の方言で「嬉しい」を意味します。『そばのみそ』とは、地下水保全そばの実を使用していることと宮古味噌を使用していることをかけてこのネーミングになりました。

《特徴》

- ・宮古みそは島内で一番塩分の少ないみそを使用している。
- ・グルクンは燻製にしており、味わい深い。
- ・甘めに味付けされていてそのまま食べたりチャンプルーなどの味付けにも使用できる。

イ) Uh～米！ぷからすバーガー～みそ仕立て～(図4)

ご当地！絶品うまいもん甲子園に応募した商品です。

グルっとぷからす♪そばのみそを使用したライスバーガーで『Uh～米』はうまいとかけています。

《特徴》

- ・カツは県産豚肉でゴーヤなどの島野菜を巻いたオリジナルカツであり、そばのみそと相性抜群。
- ・ご飯にはシークワサを使用しており爽やかな香りが口に広がる。
- ・ボリューム＆ジューシーな一品

ウ) うむまい！そばのみそ(図5)

いもともや「紅いも甘糍」(図6)を「グルっとぷからす♪そばのみそ」と合体させた商品です。

芋は宮古島の方言で「むー」といい、う～んまい！とかけています。

《特徴》

- ・「グルっとぷからす♪そばのみそ」で使用していた砂糖をなくし代わりに「紅いも甘糍」や「黒糖」を使用して甘さを出した健康に配慮した商品。

③成果発表

「Uh～米！ぷからすバーガー～みそ仕立て～」をご当地！絶品うまいもん甲子園に出品しました。

結果は、沖縄エリアでは見事最優秀賞を受賞し、全国では水産庁長官賞(準優勝)を受賞しました。

また、宮古島コラボグランプリに「うむまい！そばのみそ」で参加し審査委員特別賞を受賞しました。

※Uh～米！ぷからすバーガー～みそ仕立て～はH29年1月にりうぼうで、H29年2月に沖縄県内のファミリーマートで商品化が決定している。



図3 グルっとぷからす♪そばのみそ 図4 Uh～米！ぷからすバーガー 図5 うむまい！そばのみそ 図6 いもともや「紅いも甘糍」

3 まとめ

～みそ仕立て～

H27年度から始めた宮古島の地域資源を使用した新商品開発を行いました。H28年度は4つの問題を解決できる商品を開発し、この商品は各大会で受賞しました。しかし、材料を仕入れられなかったり未商品化などと、問題はたくさんあります。今後は、これまでの地域資源を使用した新商品開発を行ってくとともに、また新たな地域資源を使用した新商品開発を行っていきたいです。