

オリジナルレシピを作ること 気仙沼の特産品の良さを伝えることは可能か。

3402C班

I 序論

目的

気仙沼の特産品でオリジナルレシピを作り、特産品の良さを伝える。

仮説

若年層(学生)に特産品の良さを伝える
⇨気仙沼の産業と経済の活発化につながるのでは?

背景

・新型コロナの影響で観光客数が減少
2019年 約249万人



2020年 約140万人

※参考文献

令和3年4月27日
気仙沼市記者会見発表資料

III 結論・まとめ

結論

気仙沼産マグロ × 餃子
大島産ゆず × 醤油
を作ることの特産品の良さを伝えられる

方⇩法

・給食として出してもらう
・レシピを市の広報やラジオなどで紹介してもらう

以上のことから若年層や地元の人などに広めることができると考えた。

よって、オリジナルレシピを作り発信することは、気仙沼の特産品の良さを伝えることができ、気仙沼の産業と経済の活発化につながる。

II 本論

根拠1 〈オリジナルレシピについて〉

★実際にオリジナル餃子を作ってみました！！

- ・使った特産品→マグロ、ゆず(ゆず醤油)
- ・FW(大学とのリモート)でのこのレシピの提案
→「魚だけでなく農産品のゆずを使っているのが良い」とコメントをいただきました。
- ・その他のアドバイス
オリジナルレシピを給食で提供するとき
→イタリアン風、エスニック風(少し辛い味付け)などの世界の味を取り入れる
→真新しい料理のレシピを作ることができる



<食べた感想>

餃子にすることで、魚の臭みが消えて食べやすい！
また、ゆず醤油でさっぱり食べることができた！！



根拠2 〈地元の特産品の良さ〉

- ・気仙沼産の食材を買って料理を作れば地産地消にもつながる。
- ・その他の特産品の利用→椿油
→新鮮な椿油、花、幹、葉は食べることができる。
- ・ホヤは珍しいので、ホヤも特産品としてもっと伝えていけばよい。
- ・米、ホルモン、柚子などの海産物以外→「魚しかないのか...」などと飽きられにくい。