

気仙沼の魚を使用した料理を提案すれば、 海の魅力や文化を知ってもらえるのか

5609A

序論

目的

気仙沼の食文化である魚を多くの人に広め、日常的に食べてもらう

理由

食卓に魚があがる機会が減っていると考えたため

仮説

新しい魚料理を提案することで、魚を食べることを通じて気仙沼の海の魅力を知ってもらえる

結論、まとめ

結論

多くの人が好きな料理に魚を入れることで、食べやすく、食卓に上がりやすいものとなった。しかし、SNSにレシピを投稿するだけではあまり反応は得られなかった。
ここから、料理を提案するだけでは、気仙沼の海の魅力や文化を知ってもらえないということが分かった。

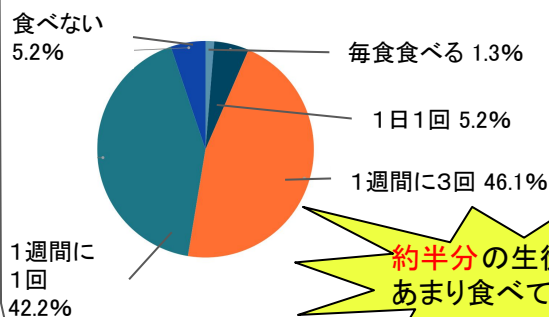
課題

作った料理の発信の仕方を工夫するべきだった。SNSで伝える場合は、長期的に投稿を続ける必要がある。

本論

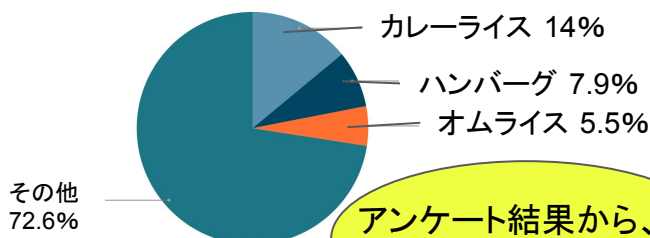
方法1 魚に対する調査を行う

週に何回魚を食べるか



約半分の生徒が魚をあまり食べていない

好きな料理は？



アンケート結果から、**カレーライス**に決定！

対象:気仙沼高校生徒

方法2 実践する

アンケートの結果を元に通常のバターチキンカレーに使用する鶏肉を気仙沼産の**マグロのたたき**に変更して調理する

結果

マグロをつみれ状にする
→**食べやすい**
バターとニンニクの香り
→**防臭効果**
タマネギ使用
→**マグロとの相性バツグン**
生活習慣病防止の効果がある



つくった
バターフィッシュカレー

方法3 発信する

作ったバターフィッシュカレーを**SNSに投稿**
→どのくらいの人が見て実際に作ったのかを調べる

結果

学校外の人からも反応をもらった。作ってみたいというコメントはあったが、実際に作ったという報告は受けられなかった。