

気仙沼の特産品を使ったアレンジレシピを開発し、特産品の認知度をあげることはできるのか

1210A班

i 序論

気仙沼ではたくさんの種類の特産品があり、農作物もあるが魚介類の方が認知度が高い。

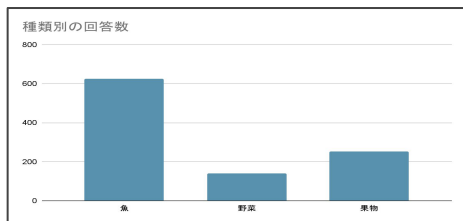
もっと多くの人に農作物の良さを知ってもらいたい。

仮定1 気仙沼は漁業が有名なため農作物の認知度が低くなってしまうのではないかな。

仮定2 農作物の認知度向上のために、気仙沼の農作物を使ったスイーツを作りアレンジレシピを開発することで認知度を高めることはできないだろうか。

ii 本論

気高生を対象に気仙沼の特産品についてアンケートを取りました。



回答数について魚が多いため野菜や果物より魚の認知度が高いことが分かる。

そこで気仙沼で知られている農作物についてclassiで気高生にアンケートを取った結果、柚、いちご、ブルーベリー、トマト、ちや豆などが挙げられた。そこで、柚を使い、アレンジレシピを作りました。



〈材料〉
牛乳 100ml
砂糖 30g
ドライイースト 小さじ1
小麦粉 250g
バター 30g
練乳 30g
卵黄(L) 1個
塩 小さじ1
柚子の皮 大さじ1
生クリーム 250ml
お好みのフルーツ

流行性と食材を組み合わせるために「マカドブフォ」というスイーツのパンに柚練り込んでみました。
このレシピを気高生に向けて classiに掲載したり学校で配布する予定です。

iii まとめ

気仙沼の特産品(農産物)の認知度を高めるために

↓↓↓

作りやすさや流行性を取り入れたアレンジレシピをつくることができた

注意点

流行はいずれ薄れていってしまうものなので、それを少しでも防ぐために、流行性だけでなく真似のしやすさや作りやすさにも着目することが大事だと考える。

iv 結論

気仙沼市にも農作物の特産品はあるが魚介類と比べると認知度は下がってしまう。また、フィールドワークで宮城大の先生から、仮定のように漁業と農作物は関係していると教えて頂いた。

特産品を取り入れたスイーツを作り、アレンジレシピの開発をすることはできたが、開発後のレシピの公開や公開後の認知度の変化を知るためのアンケートをとるところまで辿りつかなかった。

本論でのアンケートの結果、自分たちも今まで知らなかった特産品があり、アンケートを通して新たに知ることができた。このように、自分の地元だからと知っているつもりになっていたが、まだまだ知らないこともあるので今後も情報を取り入れ、認知度の向上を目指そうと思った。

v. 課題

・アレンジレシピの考案に時間がかかったためその後の作業が遅れたので、認知度を上げる取り組みまでは達成することができなかった。

・流行性と食材の組み合わせを意識することができたが、認知度を持続させるための取り組みを考え、取り入れていく必要がある

・食材を何とか取り入れることは出来たものの、見た目の観点では柚の存在感が消えてしまったので素材の特性を更に発揮できるようなレシピが求められる。