

# 新たな商品開発

メンバー：貝屋恵理 川村希 永田宏紀 門脇梢平 平田樹



## 1. 研究の動機

現在、小値賀では、落花生を利用した商品を製造・販売しているが、このような、地元の農作物を使った商品は種類が少なく寂しいと感じていた。また、野崎島の世界遺産登録によって観光客が増加しているのにも関わらず、お土産物が少なくインパクトが弱いいため、認知度の向上にうまく繋がっていないと感じる。小値賀には落花生以外にもおいしい野菜や果物がたくさんあり、それらを活かした商品を開発し、島外の方にもっと小値賀の良さを知ってほしいと考え、この研究を行った。また、小値賀の食に関する問題点として、発信力の弱さがあげられる。そこを克服するために、ほかの離島にはないユニークな取り組みを行うことができれば、島の認知度をさらに向上させることができるのではないかと考えた。

## 2. 現状把握

現在、落花生を利用した商品としては、落花生アイスや落花生カレーなどがあり、魚介類を使った商品としてあじかまぼこやカツオの献上節などがある。しかし、種類も少なく、小値賀の食材を十分に使い切れているとは言えない。また、福江島や壱岐・対馬ではバラエティ豊かでインパクトのあるお土産物が多く存在している。このように、ほかの離島と比較しても小値賀のお土産物を新しく開発していく必要性を感じる。



## 3. 仮説の設定

小値賀には落花生以外にもお土産に使える食材はたくさんある。例えば、スイカやメロン、ミニトマト、生姜、ブロッコリーなどである。

このような食材を使って新たな商品を開発したい。そこで、飲食店と連携し、商品のアイデアは高校生(場合によっては小中学生)が出し、製造販売を飲食店が行うことを提案したい。そうすることで、「地元の高校生が考えた!」とか「中学生もオススメ!」などをその商品の宣伝文句にもできる。また、お土産物は長期保存が可能で商品化しやすいものでなければいけない。そして、ほかの離島にはない試みを合わせて行うことで、島外へ小値賀のことを発信していくチャンスにもなると考える。これらのことから以下の2つの仮説をたてた。

- ① アイスクリームの開発(トマト、ブロッコリー、生姜)を行ってはどうか。
- ② ビーチマネーの活用を行ってはどうか。

#### 4. 本論①「アイスクリームの開発（トマト、ブロッコリー、生姜）を行ってはどうか。」

長期保存が可能で商品化しやすいという理由から今回はアイスクリームに着目した。また、小値賀には落花生アイスがあるが、その商品以外にもバリエーションを増やしたいと考えた。以下4種類のアイスクリームの開発に挑戦した。

##### 1) トマトアイスクリーム（その1）

このアイスは茹でたトマトを使って作る。トマトアイスクリームは全国各地で販売されているが、特に小値賀のミニトマトは糖度が高く甘味が強いため、菓子の材料として使用するのに適している。また、調査していく中で、収穫されたトマトの中で傷が入っているなどの販売ができないトマトを農家と連携して低価格で買い取り、それをアイスクリームにすることで農家への支援にもつながると考えた。さらに、小値賀のミニトマトを全国にアピールしたいという強い思いもある。1回目の試作では、トマトの風味が強く、やや後味にトマトの青臭さが残った。そこで、試食した生徒や先生方からの意見をもとに、トマトの青臭さを消す方法として、種を取ることを考えた。しかし、この方法ではトマトの味が感じられないため、卵を多く配合することにした。その結果、2回目の試作では、トマトの青臭さが減った。しかし、卵黄の味が強くなってしまいトマトの風味が無くなってしまった。1回目の試作と比べて、見た目の美しさやクリーミーさが増し、美味しいという意見が多かった。このように、ミニトマトを使って、クリームや卵の配合のバランスを考え、開発していくことで、商品化できるのではないかと考えた。



##### 2) トマトアイスクリーム（その2）

これは先程述べた（1）とは違い、茹でずに、カットしたトマトの果肉をそのままアイスの生地に加えたものだ。これにより、トマトの風味や食感が増すため、トマトそのものの味を楽しめるものとなっている。これを試作した結果、トマト特有の渋みや酸味が強調されてしまった。このままでは、商品として出すのは難しいと感じた。ここで、ある先生から「アイスではなく、冷凍トマトを出してみてもは。」という意見をもらい、これを新しい食感のトマト料理に活かせないかと考えた。



##### 3) ブロッコリーアイス

小値賀ではブロッコリーも多く生産されている。ブロッコリーを活用したインパクトのあ

るアイスクリームができるのではないかと考えた。1回目の試作では、ブロッコリーの風味が強すぎた。また、ブロッコリーの粒の食感に対して好みが分かれ、賛否両論があった。試食した人達からは「ブロッコリーの味が強すぎて、とてもスイーツとは思えない。」そして、「溶けたときの味がブロッコリーの冷製スープのようで苦手だ。」という意見もあった。2回目の試作ではブロッコリーの風味を抑えるために、ブロッコリーの配合を減らし、アイスクリーム感が出るように工夫した。また、粒の食感をなくせるようにしっかりと潰した。その結果、ブロッコリーの味が薄くなってしまったが、前回よりはアイスクリームらしくなった。そして、前回の反省であげていた粒の食感をなくすことができ、好評価をもらった。



#### 4) 生姜アイスクリーム

生姜は冬の寒い時期に収穫され、小値賀ではかんころもちに入れるなど様々な料理に加えられている。生姜をアイスクリームに混ぜることで、アクセントとなるのではと考えた。試作では、ホイップクリームを使用することで、口どけが柔らかでふわふわとした食感のアイスクリームができた。味はかんころもちの味がほのかにするもので、特にお年寄りが好みそうな味のため、小値賀島内でも人気が出るのではないかと考えた。結果として、生姜が少し香る冷たい生クリームのようなアイスクリームができた。試食した人からは、好評価で「新食感だ。」、「クリームチーズのようだ。」、「パンに塗るクリームにしても美味しいだろう。」という意見が出た。しかし、食べる箇所によって生姜が入っていないなど、味にムラがあった。その他にも生姜をどのくらい加えるかなど好みの差が出るため、観光客に受け入れてもらうために今後も改善が必要である。



以上のように、トマトやブロッコリー、生姜を活かしたアイスクリームの商品化は実現可能であると考えます。今後改善を加え、よりおいしいものを提案していきたい。



## 5. 本論②「ビーチマネーの活用を行ってはどうか。」

本論①のアイスクリームに加えて、小値賀の物を使ったユニークな取り組みをしたいと考えた。そこで、小値賀の海岸に落ちているビーチグラスに着目した。ビーチグラスとは、海岸などで見つかるガラス片のことである。波に揉まれ、角の取れたもので、曇りガラスのような風合いを出す。実際に小値賀にどれだけのビーチグラスが落ちているか調査を行った。調査を行った場所は、観光客がよく訪れる柿の浜、赤浜、船瀬海岸の3か所である。結果は、柿の浜、赤浜ではビーチグラスが存在しない、またはごく少量のビーチグラスが見つかったのに対し、船瀬海岸にはかなり多くのビーチグラスが見られた。5分ほどで手のひらいっぱいビーチグラスを見つけることができたため、船瀬海岸には大量のビーチグラスがあると推測される。



近年、ビーチグラスはキャンドルや照明などに使われ、注目を浴びており、小値賀でもビーチグラスを何かに活かすことができないかと考えた。そこでビーチグラスについて調査を行っているうちに、ビーチマネーという取り組みがあることが分かった。

ビーチマネーとは、ビーチグラスをお金として使うシステムのことで、地域通貨としての役割を果たすと同時に、結果として海のゴミを減らすことにつながる。ゴミを拾いビーチグラスをお店に持っていくとお店の商品と交換することができる。この取り組みは神奈川県湘南市から始まったもので、現在は20都道府県やハワイ、台湾の142店舗で使用することができる。ビーチマネーの使用・交換条件はお店によって異なるが、基本的なルールはある。

小値賀でもこのシステムを利用して、本論①のアイスクリームが割引になるようにしてみてもうどうだろうか考えた。実際に神奈川県湘南市の「ビーチマネー事務局」にインタビューを行った。そこで、分かったことを以下にまとめる。

(質問1) ビーチマネーを行うにあたってのメリット、デメリット

→メリット・・・ゴミがお金に変わる。環境を守る仲間が増える。

→デメリット・・・ゴミがどれだけ減ったのかはわからない。お店の利益はない。

(質問2) この活動を行って実際に海はきれいになったのか

→ゴミが減ったかはわからないが、環境への意識は確実に向上した。

(質問3) ビーチマネーを使った活動を行っている市町村や団体、個人はどのくらいいるのか

→団体はいない。世界140か所(ハワイ・台湾など)の店舗で使用可能。日本では主に神奈川県湘南市にビーチマネーの店舗があり、世界140か所の内100か所がある。長崎県では対馬市で行われている。

(質問4) 店側はビーチグラスをどのようなものに使っているのか

→可愛い瓶に入れる、小さい子どもにあげる、お店の中の飾りつけに利用

(質問5) 小値賀町で実際にこのビーチマネーをするならば、どのようなことを考えるべきか

→1~2店舗では意味がない。地域や店が、取り組みに賛同してくれるかが問題

(質問6) 観光客向けにビーチマネーのような取組でビーチグラスと小値賀の食材(トマトや生姜等)を使ったアイスと交換する取り組みを考えているが、何かアドバイスはあ

るか。

→ビーチマネーとアイスとの交換ではなく、割引にしてはどうか

(質問7) ビーチグラスの需要はあるか

→ビーチグラスは人気があり、フリマアプリ等でも高値で取引される。

(質問8) どうやって発信しているのか

→Facebook、インスタグラム、ブログ、ビーチマネーガイドブックなど

以上のことから、小値賀でこの取り組みを行うとすれば、飲食店と提携し1～2店舗だけでなく小値賀全体にも広めないと意味がないということである。また、ビーチグラスは、ビーチマネーへの利用以外の用途も多くあり、飾りに利用したり、工作教室を開いたりすれば、町の活性化に一役買う可能性もある。ビーチマネーのシステムはお店側の利益は少ないということが分かったが、「珍しい取り組み」として話題になれば、小値賀の認知度も上がり、まわりまわって小値賀の経済の活性に繋がることも考えられる。海のゴミが減るということを考えれば一石二鳥ではなく一石三鳥、四鳥の取り組みではないだろうか。

## 6. まとめ

今回の調査を通して、特定の食材を使うのではなく、ブランドにできていない食材や物を利用していき、商品開発することが重要だと感じた。また、商品を開発するだけでなくそれに加えてユニークな取り組みを行うことで小値賀の商品を広めることができると考える。ビーチマネーの取り組みを行っている地域は他にもあるが、小値賀ならではの商品と交換し、お店と観光客とのやり取りの間にビーチグラスを取り入れることで笑顔の輪が広がるのではないかな。また、環境を守りたいという仲間が増え、小値賀の海が綺麗になっていくことにも繋がるのではないだろうか。これらのことは特定の誰かが行うのではなく、今後の小値賀を担う子ども達や地域の方々のアイデアを取り入れて町全体で取り組んでいくべきである。商品開発をする際には私達北松西高校も協力していきたい。

## 7. 参考文献一覧

デリッシュキッチン Delishkitchen.tv > TOP > 野菜のおかず > 夏の旬野菜 > トマト  
cookpad.com/recipe/1897481

デリッシュキッチン delishkitchen.tv/recipes/167622641316790675

クックパッド cookpad.com/recipe/154297

デリッシュキッチン Delishkitchen.tv > TOP > 野菜のおかず > 夏の旬野菜 > トマト  
ビーチマネーについて

<https://beachmoney.jp/%E3%83%93%E3%83%BC%E3%83%81%E3%83%9E%E3%83%8D%E3%83%BC%E3%81%AB%E3%81%A4%E3%81%84%E3%81%A6/>