

# 県産品への風評被害の払拭 及び県産品の復興

スペシャリスト商業3年6期生



福島県立

ふたば未来学園高等学校

# 事業を実施した目的

スペシャリスト系列(商業コース)の生徒として、実社会でのソーシャルビジネスの視点を取り入れた商品開発や販売の実践を通じて学び、実践力とスキルを生かして地域の企業に就職し、地域をフィールドに福島の復興に繋がるビジネスの創造に貢献できる人材を育成を目指したい。

また、東日本大震災により被害を受けた8町村の復興のため、「8町村まんじゅう」「ふくしま牛のしぐれ煮」の商品開発を通して、地元資源の有効活用、地域人材との交流、地域の認知度向上、地元企業との連携による経済活動の促進など、この事業から地域の魅力ある安全な商品を福島県内外の方に知っていただく機会とし、県産品の振興を図りたい。

## 商品企画の背景

- ・世帯が小さいところが多い
- ・風評被害を無くしたい
- ・福島県産の食材の美味しさを広めたい

# 西野屋食品ミーティング

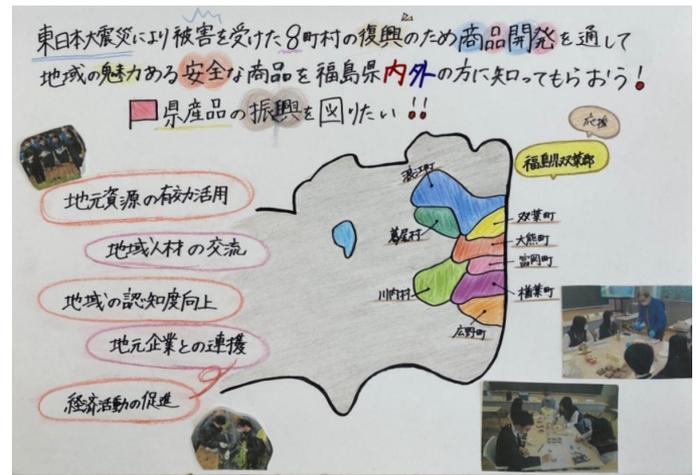
## 2022/9/28



# 販売実習でのPOP



スペシャルリスト商業6期生の取り組み  
 ◎商品開発 (Fukuram 基金申請・牛しくれの開発)  
 双葉郡の特産品を県内外の人に知ってもらい  
 風評被害を無くすを目的に設定 → 申請書 10万円 受け取り  
 ・牛肉としいたけ ⇒ 牛しくれ「モーっとご食反」  
 西野予屋食品様との協力の元、試食をし  
 改良を行い無事に完成させることができました！是非食べてみてください！



# すき焼き



## 「THE 王道」の味

- ★ 3つの味展開の中で最も牛肉の風味を楽しむことができます。
- ★ ハラペーニョ、豆板醤に比べて辛くなく、辛いのが苦手な方、お子様も味わうこと



# ふくしま牛のしぐれ煮

## すき焼き



### 「THE 王道」の味

- ★ 3つの味展開の中で最も牛肉の風味を楽しむことができます。
- ★ ハラペーニョ、豆板醬に比べて辛くなく、辛いのが苦手な方、お子様も味わうことができます。



## 豆板醬

中国が発祥のそら豆に大豆やごま油、唐辛子の塩漬けを加えた発酵調味料

ピリッと辛い味が特徴 

麻婆豆腐、えびチリ、担々麺に使われる



中華料理に使われる定番の調味料



## ハラペーニョってなに?

トウガラシの品種の一つであり、メキシコを代表する青唐辛子のコト!

辛さは「ホト」ではなく、「スパイシー」という表現が似合う辛さ

スコワル値 (辛さを表す値)  
ハラペーニョ: 350,000 スコワル  
ハラペーニョ: 10,000 スコワル

ハンバーガーやピザの上にはピチラスとして沢山のる!! 



# ハラペーニョって何？

ハラペ〜ニョってなに？

トウガラシの品種の一つであり  
メキシコを代表する青唐辛子のコト！

辛さは「ホト」ではなく、「スパイシー」という  
表現が似合う辛さ

🔥 スコヴィル値 (辛さを表す値)

- 🌶️ ハバネロ：350,000 スコヴィル
- 🌶️ ハラペーニョ：10,000 スコヴィル

🗣️ ハンバーガーや  
ピザの上にピクルス  
として沢山のる！！



# 販売実習(西野屋食品本店) 2022/11/12



# 大豆ミートって何？



## 大豆ミート、何？

→ 大豆を加工した代替肉を指す！

- ① 高たんぱく！ 低カロリー！
- ② コレステロールを含まない！
- ③ 食物繊維豊富！
- ④ 大豆イソフラボンが豊富！
- ⑤ ミネラル ビタミンも豊富！
- ⑥ 小麦粉不要でグルテンフリー！
- ⑦ 長期保存が可能！
- ⑧ 多くの栄養素を含有！  
(カルシウム、鉄分、ビタミンB1、ビタミンEなど)

**メリット**

- ・環境に良い { 牛肉10gに使う水 - 20,600L / 穀物100gに使う水 - 2,500L }
- 穀物のかわりに水の使用をおさえられる！
- ・牛のげっふが地球温暖化に影響！
- 環境に優しい大豆ミートが注目！
- ・健康面でもメリットが大きい！

**デメリット**

- ・添加物が多い場合がある
- ・値段が高い
- ・食べ過ぎると、イソフラボンの過剰摂取による副作用がある (腹痛、下痢の原因になる)

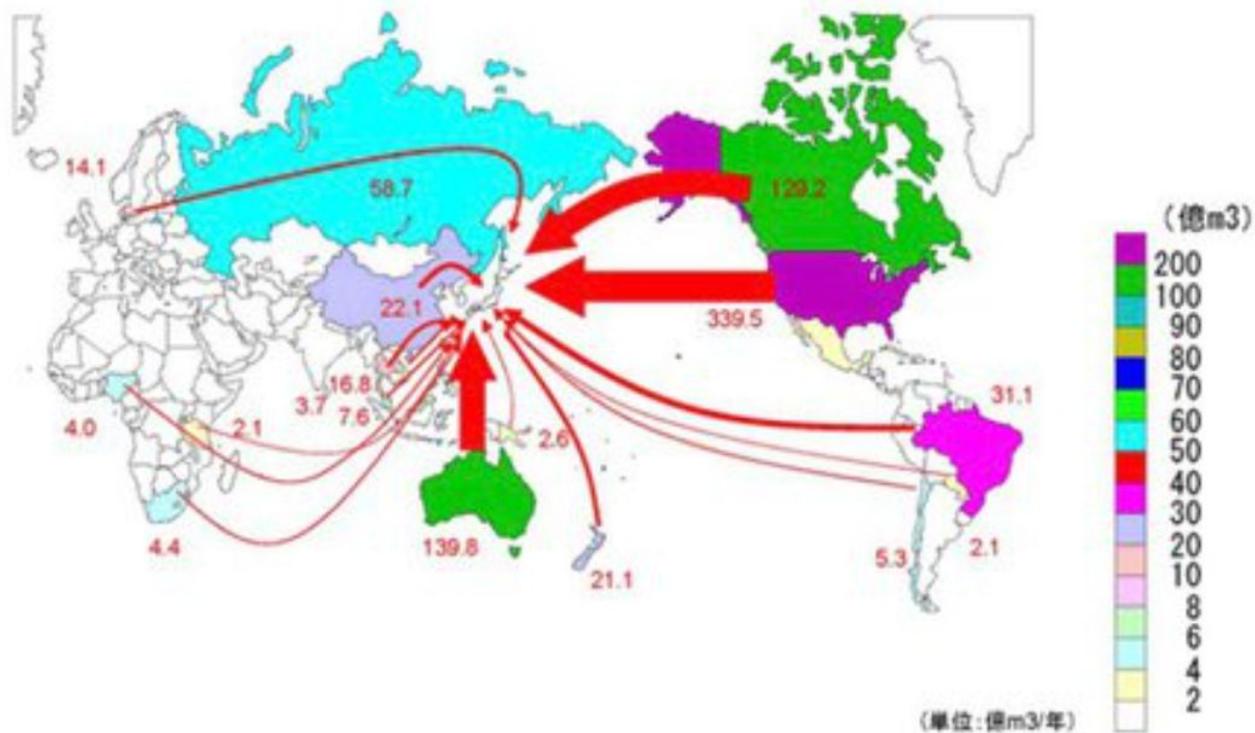
肉と大豆由来の原料に、野菜などを味付けたミンチ肉である。

「謎」としてきた食品原料を公表した姿勢も好感を呼んでいるのかもしれない。日清も自ら、**飼料として大量の穀物を消費する肉は非効率で、植物由来の原料が地球を救う**というメッセージを発信している

カップ麺に入ってる  
肉は大豆ミートを  
使ってる！



## 日本のバーチャルウォーターの総輸入量 (2005年)



(出典: 環境省ホームページ)

# マルトとコラボ！ 檜葉のさつまいもで商品開発



# 日本一を目指す檜葉産の ふくしまゴールドとは！？

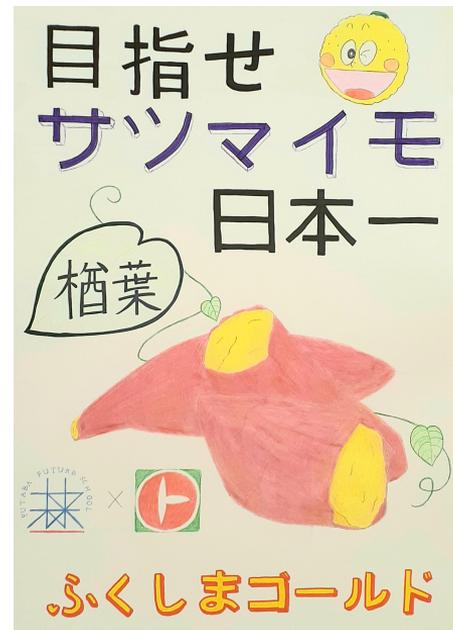
## 目的

耕作放棄地の活用 ✕ 避難してた人の帰還を促す

- ・復興には子どもたちの笑顔欠かせない← さつまいも掘り
- ・農業者の憧れの町になるよう邁進する



浜通りを牽引する  
農業モデルの形成を目指す ✨



なぜさつまいも??

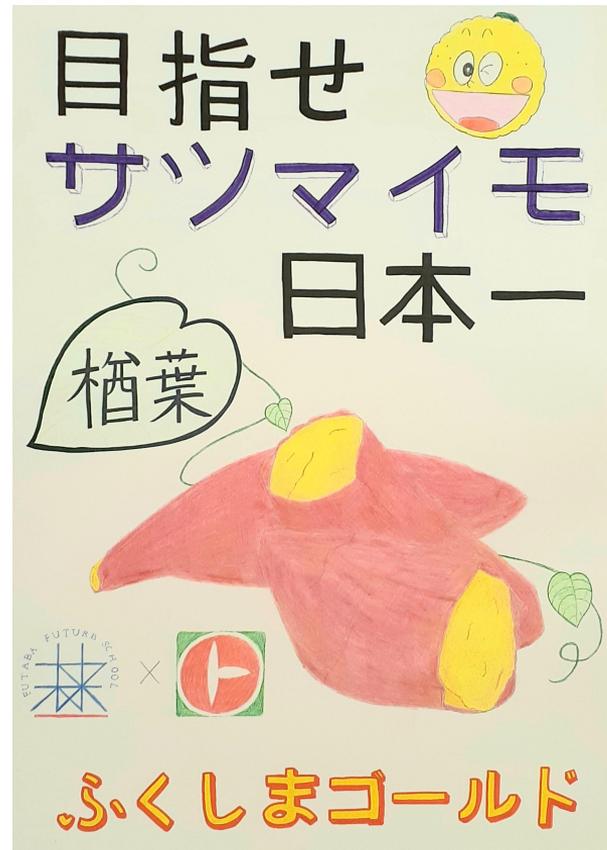
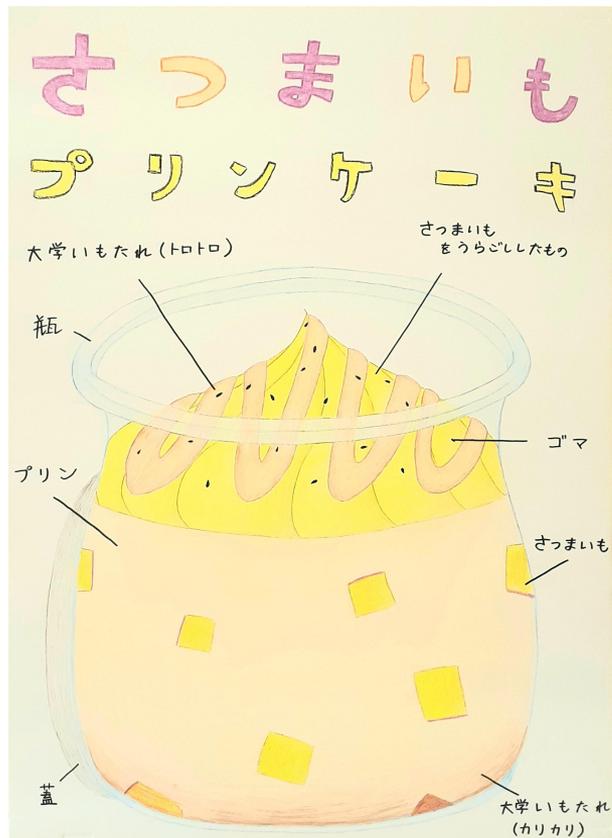
機械化しやすく  
利益が出やすいから

# さつまいもの苗植え

地域交流

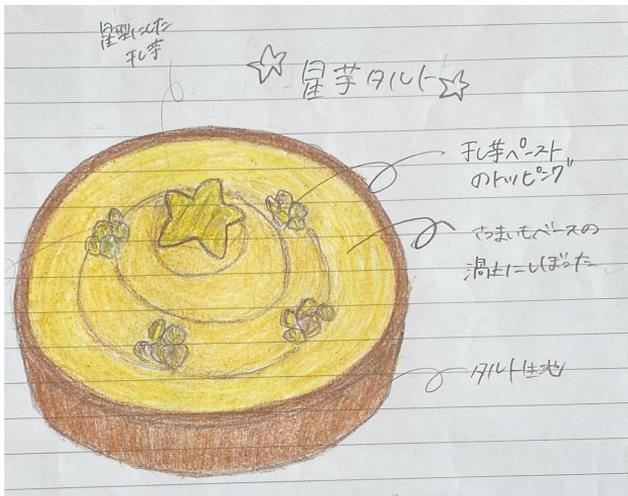


# イメージする商品とポスターを絵に！

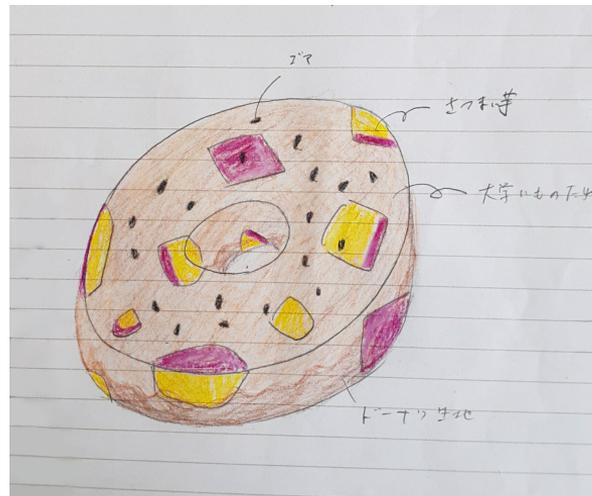


# マルト×アンジェリークとコラボ！ さつまいもを使って商品企画

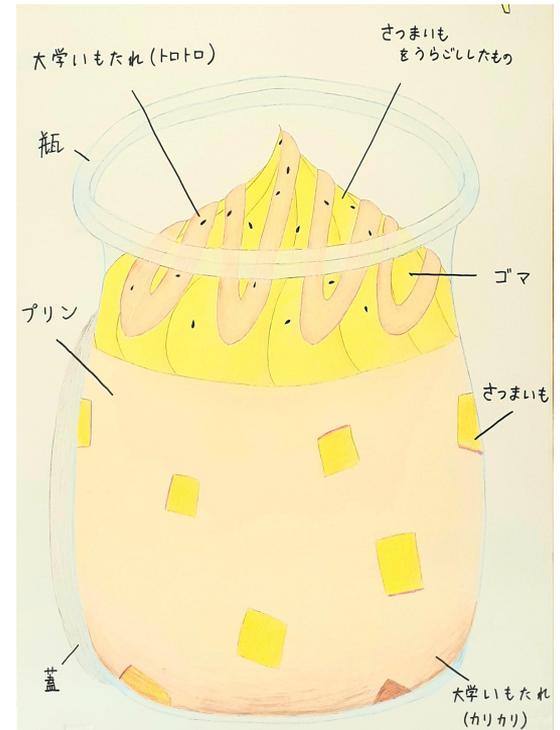
## タルト 🍰



## ドーナツ 🍩



## プリン 🍮



# さつまいも掘り

大きく育ってる！  
掘るの大変！





# 1回目からの改善点

## プリン



- ・口当たりを滑らか濃厚に
- ・底にみたらしをいれ、贅沢感を出す
- ・カリカリさつまいも



# タルト



底の生地を厚くして  
サクサク感をだす



# ドーナツ



生地はふわふわに、  
さつまいもはカリカリ  
に



# 実際に商品を作ってみて

- ・さつまいもの苗植えや芋堀で、地域交流をすることが出来た
- ・自分達が植えたさつまいもが大きく育ち、それを使って商品開発したため、達成感が感じられた



## ふたばほっこりかりんとう饅頭

震災にあった双葉郡でたくさんの人がまんじゅうを食べてほっこりしてほしいという願いが商品名の由来

「ほっこり」はいかにも暖かそうなさまを表わす語で、ふくよかなさま、また、ふかしいもなどのふっくらとして柔らかいさまを表わす語でもあります。

まんじゅうを通して、食べた人が「ほっこり」、会話が「ほっこり」してほしいという願いを込めました。

# 亀じるしとコラボ商品の試食 2022/11/18

## [要望]

- さつまいも感がほしい。
- 餡の甘さが強すぎてさつまいもが負けている感がある。
- 餡がゆるい(水っぽい)。もう少し硬めに。
- ホクホク感を出してほしい。
- 着色(黄色)をしたら錯覚でさつまいも感がでるかも。
- かりんとう饅頭の外側の生地味の負けてしまっている。



## 亀じるしとコラボ商品の試食 2022/11/24

### [要望]

- さつまいも感がほしい。
- 餡の甘さが強すぎてさつまいもが負けている感がある
- 餡がゆるい(水っぽい)
- ホクホク感を出してほしい



### [改善]

- さつまいもの味が強くなった。
- 餡がしっとり
- 着色(黄色)でさつまいも感がでた。
- かりんとう饅頭の外側の生地のに負けていない。



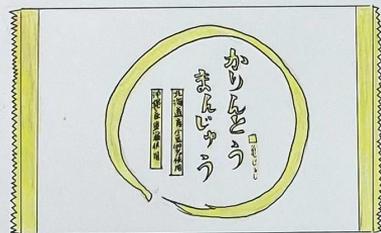


定番商品

# かりんとうまんじゅう



北海道産小豆100%使用



×



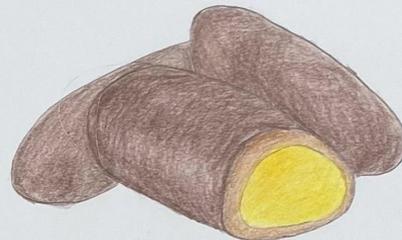
×



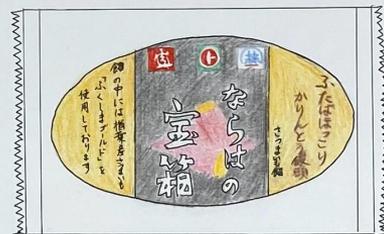
協同開発

# ならはの宝箱

～ふくしまゴールド入り～



橘葉町産のさつまいも(ふくしまゴールド)使用



# 目指せ！ サツマイモ日本一



# 活動の振り返り

○耕作放棄地の活用 ✕避難してた人の帰還を促す ○おいしいものをおいしいまま**牛しぐれ煮**

○小さな苗が収穫の時、**おおきなさつまいも** ○収穫したさつまいもがスイーツ・まんじゅう

○元々その地域にある「地域資源」。どの地域にも特有の名産品や、地域のシンボルとなる自然や文化財が存在しています。

○今後新たに取り組みをする際、この「地域資源」にしっかりと目を向けた取り組みをすることが大切であることに気付いた。

## 地域資源

さくら(富岡)、いちご(大熊)、マンゴー(葛尾)、みかん(広野)、ゆず(檜葉)、かぼちゃ(浪江)、ゴマ(川内)、ほうれんそう(双葉)など