

大豆で街の魅力UPプロジェクト

本寺 澪 佐藤 彩香 向井 七海

概要

近年、本別町の観光客が減少していることが明らかになっている。そこで、観光客の増加のきっかけづくりのため、特産品である「大豆」を使いどのようなレシピができるか考えた。アンケート調査も行き、大豆のレシピが完成した。

このように、本別町限定の商品を考案・販売していけば観光客が増加していくと考えた。

1. はじめに

近年の本別町の観光客減少を問題とした。⁽¹⁾観光客が減少すると、地域経済が回らなくなると考察したため、観光客増加を目指し「大豆」で街の魅力UPプロジェクトを行った。

2. 課題について

「大豆で街の魅力UP」を取組テーマとして、設定した。このことは、他の町村で大豆の商品が少ないため、町の特産品である大豆を使用した商品を考案し、観光客の増加を目標とした。

3. 現状分析について

現状を把握するために、豆を使った商品でどのようなものが食べたいかについて、町内外の男女を対象にして調査した。その結果についてまとめた。

I 町の特産品が豆であることが知られてない

アンケート調査を行った際、町外の方にお話を伺ったところ知らない方が多かった。

II 豆の代表的な商品がない

町のお菓子は均等に人気があり代表的な商品がない。(例) もなか 甘納豆 ようかん等

4. 仮説について

アンケートから大豆を使ったお菓子を考案することとした。その理由として、お菓子ならどの年代にも人気で幅広い年代から注目を集めることができると考えたからである。

5. 解決策について

○ 大豆を使ったレシピの考案 [図1、2]

ゲンキッチン 浅井さんのご協力のもと試作品を作成しながら、繰り返しレシピを考案した。

○ 大豆を使った商品を本別限定で販売

商品を目的に本別に観光客が増えると考えた。



[図1：考案した大豆クレープ]

6. 成果と課題

取組の成果と課題は以下の通りまとめた。

[成果]

○ 視野を広く持つこと

問題に対して、様々な観点から切り込んでいき多様な意見を出すことができた。

○ 文章構成の仕方

原稿や資料作成の際、伝えたいポイントをまとめ簡潔かつ分かりやすく説明する方法を学ぶことができた。

[課題]

○ SNSを利用する

多くの人の目につきやすく、街の魅力や新商品などを知ってもらうきっかけができる。

例) Youtube Tiktok Instagram 等

○ 新商品の試食会を実施する

実際に評価してもらうことができ、町民や観光客に人気のある商品を考案できる。

7. まとめ

町の課題や問題点を知り、深く考えるきっかけになった。問題に対して解決策が見つかり、新たな問題や課題が多く出てきてしまい、1つにまとめていくことが難しかった。

今後は大豆のみならず、他の豆でも商品を開発していくとするならば活動を継続していく必要がある。

最後に、この活動にご協力いただいた地域包括ケアセンターの藤井さん、役場の宮内さん、南部さん、小池さん、本当にありがとうございました。

参考文献

- (1) 十勝総合振興局：十勝観光客入込客数
(平成30年度、令和元年度)

大豆クレープ

<p>材料</p> <p>A 豆乳アイス</p> <ul style="list-style-type: none"> ・豆乳 …600cc ・砂糖 …75g ・卵 …2個 ・水飴 …40g ・塩 …少々 <p>B チュイール</p> <p>a グラニュー糖 …30g</p> <ul style="list-style-type: none"> ・薄力粉 …10g ・生クリーム …大さじ 1.5 ・無塩バター …10g <p>b 煎り大豆、黒豆…各大さじ 1</p> <p>・クレープミックス</p> <p>・トッピング</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生クリーム…お好みの量 ・きなこ …お好みの量 ・バナナ …お好みの量 ・煎り大豆、黒豆…お好みの量 	<p>作り方</p> <p>豆乳アイス</p> <ol style="list-style-type: none"> ① A の材料をすべて加える ② 80度まで加熱し溶かす ③ 溶けたら冷凍する ④ 時々取り出しかき混ぜる (一時間おき) <p>チュイール</p> <ul style="list-style-type: none"> ・下準備 ・オーブンは温めておく(175度) ・薄力粉をふるっておく ・めん棒にホイルを巻いておく <ol style="list-style-type: none"> ① バターをレンジで溶かしたバターの中に、a を入れよく混ぜる ② ①に、b を加え混ぜる ③ ②の生地をスプーンを使って、オーブンを敷いたテンパンにのせる ④ 175度のオーブンで約10分焼く ⑤ 焼きあがったら、熱いうちに、めん棒で形を作る。 <p>最後にトッピングをし、完成！！</p>
--	--



[図2：考案した大豆クレープのレシピ]

～大豆で街の魅力 up プロジェクト～

向井七海、本寺滯、佐藤彩香

概要

本別町の人口は年々減少しており観光客を増やすために、街の特産品の豆を使い、大豆スイーツのレシピをつくるために、アンケート調査や試作を行い、街のオリジナル商品を作ることによって、本別に興味を持ってもらい、本別の街に来てもらうことで観光客を増加させることができると考えた。

1. はじめに

なぜこの課題にしたかという、近年、本別町では観光客が減少し、街がガラリとして寂しく感じた。そこで、本別町の豆を使うことによって、街の観光客を増加させられると考えた。

2. 課題について

取り組みに係る課題については以下のとおり。

- ・新しい課題を考えるのが大変だった
- ・バランスよくアンケートを取れなかった
- ・解決法を一つにまとめるのが大変だった
- ・チラシを配れてない
- ・町の人に試食をしてもらってない
- ・相談不足だった

3. 現状分析について

フィールドワークの際、町外の方に聞き取りを行ったところ、本別町の特産品が豆であることが知られていないことが分かった。このことから特産品の豆を目的に本別町に来ることがないと考えた。

また、本別町には代表的な豆商品がないということ。本別町の豆のお菓子はどれも均等に人気があり、これといった商品がないことが分かった。

4. 仮説について

大豆を使ったお菓子を作れば観光客が増加するのではないかと考えた。お菓子はどの年代にも人気があるからだ。

5. 解決策について

アンケート調査をすることによって、どの年代からも人気にある商品が作れると考え、道の駅、町役場、高校で、アンケートを取ることにした。結果として人気のあるお菓子として、女性 83 名の中で 34 名 (41%)、男性 89 名の中で 31 名 (35%) がクレープと回答した。



[写真：試作したクレープ チラシ]

6. 成果と課題

[成果]

自分達で課題を考え、アンケート調査を行い、解決策としてクレープの試作、チラシの作成をした。

[課題]

- ・できあがったチラシを配る。
- ・町の方に試食をもらう。

7. まとめ

本別町の観光客の減少を増加に変える方法を考えたところ、特産の豆を使用したスイーツをづくりのチラシにする事によって観光客数を増加させることができるとの結論に達した。今回、豆スイーツ考案のために協力していただいた皆様、助言いただいた藤井さん、宮内さん、池田さん、南部さん、ゲンキッチンで試作に協力してくださった浅井さん、本当にありがとうございました。

参考文献

- (1) 十勝総合振興局：十勝観光客入込客数 (平成 30 年度、令和元年度)