

札 幌 大 学

法学部自治行政学科開設記念「まちづくり懸賞論文」

『住めたらいいな・・・、こんなまち！』

優 秀 賞

【論文テーマ】

家庭クラブ活動と町興し

【応募者】

北海道沼田高等学校

廣田 美里さん (2年)

平成 18 年 10 月

私達の住む沼田町にはかつて炭鉱があり、2万人近くの人たちが暮らす活気のある町でした。しかし、昭和44年に炭鉱が閉鎖されてからは、人口流出は著しく、今では人口4千人。過疎化が進んでいる状態です。これは当然、沼田高校の生徒数にも影響を及ぼしています。炭鉱閉鎖前は最高で920人も生徒がいましたが、今では、たった55人しかいません。このままでは廃校になってしまうかも!?. でも、沼田町の人口が増えれば沼田高校の人数も増えるかも?!!!!。ということで、沼田町と沼田高校を救うため、私達沼田高校家庭クラブ員は自分達にもできるアピールを行い、町の活性化に少しでも役立つことができると立ち上がりました。町をどうしたら活性化できるか考えた結果、沼田町といえればコレ!といえるような商品開発をテーマとし、沼田町の活性化を目指し活動してきました。

はじめに、沼田高校生と沼田町の方々、計103名にアンケートを行い、沼田町のセールスポイントを調査しました。すると、第1位は雪中米・雪・利雪など雪に関係したことでした。これは沼田町が道内でも有数の豪雪地帯であり、平成14年6月には雪と共生する町づくりを目指して、「輝け雪の町宣言」をしていることも要因と言えます。

これらの理由から、この町一番のセールスポイントは雪であるという結論に至りました。そこで私達は じかに雪に接し 雪をよく研究し 雪を利用した食べ物を使い商品開発を行う、という段階を設定しました。雪を利用した食べ物というのは、雪の中に貯蔵した農産品のことなどを指し、例としては米・ジャガイモ・キャベツ・味噌・日本酒など多くのものがあげられますが、その中でも地元で多く生産され、なおかつ地元で多く消費されているものを選んでいくことにしました。

沼田高校では、雪を生活や産業に役立つエネルギーとしてその利用を考える利雪学習を行っています。その学習成果の代表として沼高で製作した雪冷房機があげられます。一年を通して活動するにはどうしても雪が必要です。そのため3月になると2・3年生を中心に校舎内に雪山を製作し、その上にパーク材を、20cmくらいの厚さになるよう全体を覆い夏場にも雪が使えるように保存しています。ほとんどの作業が人力で行われるため、途中で投げ出したいという気持ちになりましたが、この雪山によって、雪貯蔵や雪冷房が行われることを考えると、止めるわけにはいきませんでした。

雪貯蔵はとても効果的かつ、環境にも優しいものです。自然の冷蔵庫である雪貯蔵を使うことで、甘みが増す。よい熟成が行われる。長期間貯蔵しても品質の低下が遅くなる。などの作用が働きます。そこで私達は、雪貯蔵の効果を試すため、学校の雪山にジャガイモを埋めました。すると、埋める前は4だった糖度が2カ月間ほどの貯蔵で、10へとあがったのです。早速調理し試食してみたところ、今までにない甘みを感じることができました。

雪貯蔵を利用した沼田町の特産物といってまず挙げられるのが、雪中米です。雪中米とは沼田町に設立されている雪中米施設、別名、スノーファクトリーで保存されたお米のことを指します。そこでは室内を一定の環境に保たせ、籾のまま保存することでどんな時期でも新鮮なお米を提供する事が可能なのです。まずはこの「米」を利用した商品開発。そこで考案されたのが「米粉蒸しパン」です。蒸しパンは、幼い子どもから高齢者まで、幅広い年齢層に人気があると考え、早速製作してみました。通常の蒸しパンの材料に、米をミキサーとミルで粉状にした米粉を混ぜ合わせて作ります。昨年商品化した「お米み焼き」

を製作したときに米粉を多く入れすぎると粉っぽくなり、弾力性が出過ぎてしまうことが分かったので、小麦粉との割合を2：1にし、米粉の量を少なめに入れて作りました。すると、黄色みがかってきれいな蒸しパンが完成。米の風味が少しある、今までにない米粉蒸しパンとの遭遇です。しかし、水気が少なく口当たりがあまりよくなく今後の課題として残りました。

米以外の沼田町の特産として、高品質な蕎麦が作られています。蕎麦は米の場合と同様、雪貯蔵によって長期間の貯蔵でも品質の低下を遅らせることができます。蕎麦は、穀類の中でも栄養価に優れています。主成分は炭水化物で、血管を丈夫にするビタミンPや、むくみ、心臓肥大防止に効果のあるビタミンB1、さらには角膜炎防止など成長を助けてくれるビタミンB2も多く含まれています。そんな蕎麦を使って考えた商品は、「焼き蕎麦」です。中華麺ではなく蕎麦を使った「焼き蕎麦」です。味付けは二種類で、あっさりとしているソバつゆ。それと風味がよくおつまみに最適なオリーブオイルと塩コショウです。ユニークなアイデアでしかも想像以上の美味しさに仕上がりました。

新しい商品を多くの人に知ってもらうために、役場で町内試食会を行いました。焼き蕎麦、米粉蒸しパン、そして蕎麦粉を混ぜた蕎麦粉蒸しパンの3品をメニューとしました。

当日は、予想以上に大盛況で、約55名の方に試食していただくことができました。アンケートでは、大半の方が美味しかったという感想がある一方、改善点を尋ねると、焼き蕎麦については、油っこく食感が良くない、味の改良をしてみてもどうか、などの意見が寄せられました。また、米粉蒸しパンと蕎麦粉蒸しパンの改善点については、もっとふっくら感と、しっとり感がほしい、味はもっと甘くて良い、クリームがついているとなおいと思う、などが挙げられました。

試食会で蒸しパンについて指摘された点を参考に、甘さと、しっとり感などについての改善を行いました。まずは卵の量。1つしか使用してなかった卵を4つに増やし、卵蒸しパンの製法に近づけました。また、サラダ油を加えて一工夫。さらに、ベーキングパウダーも加えてみました。次は、蒸しパンの中身です。雪中貯蔵で糖度の増した芋で、スイートポテト風クリームを作り、蒸しパンに含めていよいよ調理開始！。すると、しっとり感が増し、甘さもちょうど良く、今までの中で一番美味しく最高の出来となりました。校内試食会でも、以前より甘さもしっとり感も良くなった、堅さがちょうど良い、など評判も上々でした。ところが中身については、もう少し変化が欲しい、イモの食感が欲しい、などが意見もありました。そのため、スイートポテト風クリームとふかしたイモを一緒に生地の中身に入れて蒸すことにしました。試作を何度も繰り返すことで、ようやく「米粉蒸しパン」が完成へと近づいていきました。

商品開発を進めていくため、企業に力を借りることにしました。理由の一つとして、私達のみでは物を商品として売り出すことは難しく、二つ目は、企業をリサーチすることによって商品開発のヒントが得られるのではと考えたからです。商品のどんな点に注意し、配慮する必要があるのか企業から学ぶことがねらいです。目をつけたその企業とは、沼田町で一番観光客の多い「ほろしん温泉」でした。早速、代表者数名でほろしん温泉を訪ねました。自分達の開発した商品をPRしたいと申し入れたところ、企業の発展と沼田町の発展につながるか活動ならばPRの場を提供してもよいと承諾してもらいました。

そして、いよいよ私達の商品をほろしん温泉でPRする日が来ました。ほろしん温泉の

方は、合計で12名。支店長代理をはじめとして、料理長、調理師、客室係、フロント係等の方々が参加してくださいました。テレビ局、新聞社の方も集まり、緊張した雰囲気の中でのプレゼンテーションとなりました。商品の試食をしていただき、紙面と聞き取りでのアンケートも行いました。焼き蕎麦は、「発想がおもしろい」「大人ではなかなか考えつかない」となかなかの評判。改善点は味、食感、インパクトなど多くあがり、「香草をのせてみては」「具を入れた方が良いのでは」など具体的に教えていただきました。米粉蒸しパンは、食感と香りに少し問題があるようでしたが、「商品化しても良いと思う」と回答してくださった方が半数を超えたので、もう一步の努力で、今後の商品化に期待がもてることがわかりました。今後どんな新商品を考えたらよいかを尋ねたところ、米パン、デザート系、テイクアウト可能な商品などがあつたので、今後の活動につなげたいと考えています。最後に企業の方から「今後もいろいろな商品を作ってください！」と励まされ、商品化にむけての意欲を高めるよい機会となりました。私達の活動はまだまだ始まったばかりですが、今回のプレゼンテーションを通して商品化へとステップアップできそうな確かな手応えを感じることができました。

沼田高校家庭クラブは、沼田町の活性化を目指し商品開発を続けてきましたが、ヒット性のある商品を生み出すのはたやすいことではありません。しかし、この活動を通してたくさんの町の人と接し、様々な意見と交流を深めることができ本当に良かったと思います。近い将来、沼田町と言えば「コレだ！」と誰もが知っている商品が生まれることを夢見てこれからも家庭クラブ活動に取り組んでいきたいと思っています。