

R3地域協働研究（ステージⅠ）

R03-I-01 「生徒、学生の考案による農水産物を活用した地域活性化」

課題提案者 岩手県立宮古水産高等学校

研究代表者 宮古短期大学部 松田淳

研究チーム員 吉田順一（宮古水産高等学校）、宮古水産高等学校生

大志田憲（宮古短期大学部）、宮古短期大学部生、岩手県沿岸広域振興局

<要旨>

人口減少、少子高齢化が進む岩手県沿岸部において、持続可能な地域社会、地元への若い世代の定着を推進するためには、官、民、学が一体となり、特に高校生、短期大学生などの若い世代が、所属している高校や大学で学んでいる学習内容を活かして活躍できる場を構築することが重要である。

これまでに、岩手県立宮古水産高校では、水産物を使った加工品の開発を行っており、平成30年度には、岩手県立大学（滝沢）の学生、行政と連携も実現させた。この取組みをさらに発展させ、今後は若い世代が中心となって地域の農林水産物を利用した商品開発から製造、販売までの過程をマネジメントすることで、地域の1次から3次産業までが総合的に関わって継続的に取組むことができる地域連携を推進する仕組みづくりを検討する。

1 研究の概要（背景・目的等）

岩手県沿岸部では、産業衰退と人口減少が著しく、特に若い世代の県外あるいは県内他地域への就職という形での流出が顕著である。このような、人口減少、少子高齢化が進む岩手県沿岸部において、持続可能な地域社会の構築、地元への若い世代の定着を推進するためには、官、民、学が一体となり、特に若い世代が高校、大学で学んでいる学習内容を活かし、さらには地元の強みを利用して働くことのできる場、仕組みづくりが必要となる。また、その仕組み自体が若い世代が地元目向けるきっかけのひとつにもなる。

こうした背景からみれば、地域社会を牽引する産業の育成が不可欠となってくる。産業の育成が進めば、雇用を創出し、若年層の地域への定着、人口減少の抑制にも資する。もっとも、まったく新規の産業を育成することなど至難の業である。そこで着目したのが、6次産業化である。本県では代表的産業である水産業が近年、漁獲量の減少などにより長期的な低迷状態にある。こうした状況を打破するために、水産業を軸とした6次産業化を実現・推進するビジネス・モデルを、若い世代が構築できれば、問題解決の糸口もみえてこよう。この点では、本県が漁獲量全国3位を誇るサバを利用した新商品の開発が試みられており、宮古市では宮古水産高校が、サバと地域のさまざまな農産物を使った加工商品の開発に成功し、各所で注目を浴びている。本研究では、こうした実績を活かし、6次産業化の全工程を俯瞰した製品の開発・生産・流通のビジネス・モデルを、高校生や大学生たちの手によって達成することで、問題解決に向けて一歩を踏み出すことができることを期待している。

2 研究の内容（方法・経過等）

岩手県立宮古水産高校では、これまで水産物を使った加工食品の開発を行っており、岩手県立大学学生（滝沢）、県沿岸振興局と連携し、試験的な商品化として「サバ椎茸味噌汁缶詰」の開発に成功した。

しかしながら、高校生や大学生といった若い世代が地域の中で主体的に商品開発から販売までの全工程を滞りなくマネジメントするためには、①高校生や大学生が考案した加工試作品が、イベント等での発表や期間限定販売になってしまい、継続販売に繋げることが難しい状況である、②試作品が、地域の1次から3次産業の連携により商品化、製造販売に移行される仕組みが必要である、③開発した商品が、お土産や料理などへの波及効果につなげていく仕組みが必要である、④若い世代が地元目向けるような、地域の農産物を活用した産業の発展、雇用の促進が必要である。

そこで、本研究では、まず宮古水産高校が主体となり、宮古短期大学部とともに地域の農林水産物を利用した試作品を開発する。

次いで、宮古短期大学部が、①農林水産物加工品のニーズ、市場調査を実施する、②イベント、加工品コンクール等での出品およびアンケート調査を実施する。

さらに、これまでに地元企業、高校との連携、地域特産物にて知名度向上に関わる業務を行ってきた岩手県沿岸振興局が、①商品化に向けた民間企業とのマッチングを図る、②参加イベント等の調整を図ることにより、研究全体のプロセスをフォローする。

そして、商品開発の成果を確認する場として当初は、①岩手うんめえもん！！グランプリ2021（盛岡）、②宮古市加工品コンクール（宮古市）、③IWATE FOOD&CRAFT AWARD 2021（盛岡）、④いわて果実APPLE 2WEEKS 2021（盛岡）、⑤水産加工品コンクール（盛岡）などへの出品を予定していたが、長引く新型コロナウイルス感染症拡大の影響を受け、いくつかのイベントが中止となり、貴重な成果発表の場が失われた。

3 これまで得られた研究の成果

(1) 商品開発ワークショップ

令和3年6月から7月にかけて、宮古水産高校生と宮古短期大学部生が、試作品の検討・評価を行い、まずは「サバ×黒豆」、「サバ×ヨーグルト」、「サバ×乾燥舞茸」の3商品案に絞った。さらに、その後、これらの商品に対するブラッシュアップを図るとともに、学生、教職員の投票をもって、最終的には1位の「サバ×黒豆」をメインに、さらなるブラッシュアップとネーミング、パッケージデザインを重ねて、各種コンクールに出品することとなった。

(2) 「IWATE FOOD & CRAFT AWARD 2021」(いわての物産展等実行委員会・岩手県への出品)

令和3年10月13日(水)、岩手県工業技術センターで開催された「IWATE FOOD & CRAFT AWARD 2021」に、「黒×鯖」缶詰、「鯖舞茸」缶詰を出品した(写真1・2)。

「サバ×黒豆」の商品名については、本学部生が考案した「黒×鯖」に決定するとともに、商品名に合った商品パッケージを本学部生がデザインした。また、本イベントには、2つの商品を出品できることから、2番目に人気であった「サバ×乾燥舞茸」も商品名「鯖舞茸」として出品した。当日は、本学生2名が審査委員の前でプレゼンテーションを行った。受賞はならなかったものの、「岩手うんめえもん!! グランプリ2021」に向けて、評価を得るよい機会となった。



写真1・2 出品した「黒×鯖」(上)、「鯖舞茸」(下)

(3) 「岩手うんめえもん!! グランプリ2021」(岩手県、いわて6次産業化推進協議会主催)への出品

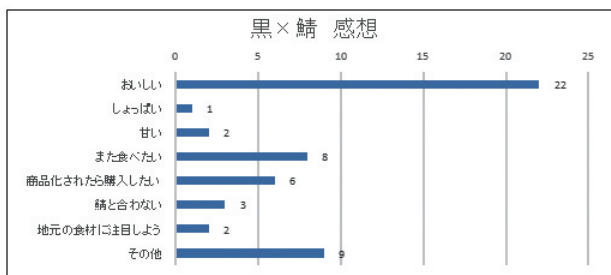
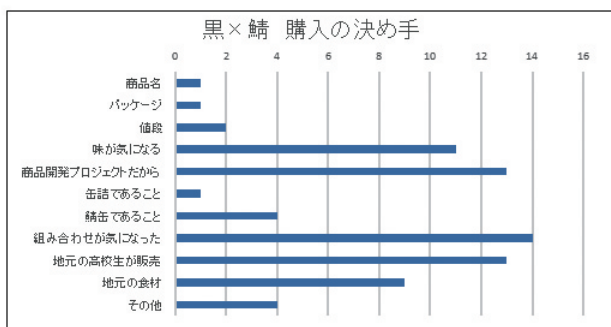
令和3年10月30日(土)、イオンモール盛岡で開催された「岩手うんめえもん!! グランプリ2021」に「黒×鯖」を出品した。この結果、本学部生2名が、審査員に対し、プレゼンテーションを行った。学校部門では「最優秀賞」を受賞、全体でも「優秀賞」を受賞することができた。審査員からは、「組み合わせがよい」、「組み合わせが特徴的で面白いし味がよい」、「パッケージには学校名も出した方がよい」などのコメントを頂いた。さらに、イベント会場では、「黒×鯖」及び「鯖舞茸」の販売会も行われた(写真3・4)。



写真3・4 表彰式の様子(上)、販売会の様子(下)

(4) 宮古地区合同庁舎での缶詰販売会&アンケート調査

令和3年12月1日(水)、宮古地区合同庁舎で、宮古水産高校生が「黒×鯖」及び「鯖舞茸」を販売するとともに、本学部生が作成したアンケートに基づいて意識調査を実施した(図表1・2)。パッケージデザインについては、「ピッタリ」「いい」といった好評価が72%を、価格(300円)については、「ちょうどいい」が53%を占めた。また、両商品とも「商品開発プロジェクトだから」「組合せが気になった」などが購入の決め手となり、「おいしい」との感想が圧倒的であった。



図表1・2 「黒×鯖」購入の決め手(上)、感想(下)

4 今後の具体的な展開

令和2年度から2年度続けてのプロジェクトであったが、新型コロナ禍で「食」に関するコンクールなどが軒並み中止になるなか、バイヤーとの交渉など、商品の製造・販売というプロセスにまで踏み込めないまま、本プロジェクトを終えることになる点は残念である。ただし、今後も「地域協働研究」とは異なる方法で、宮古水産高校とは、商品の開発、さらに製造・販売にまで連携を拡大していく予定である。