

まちづくりプロジェクト

「町民の町民による町民のための新商品開発2020」

長万部町ではカニがたくさん獲れるイメージが強いですが、実は鮭と山菜がよく採れているのです。その二つの食材を地産地消するために活動しています。

※地産地消とは…地元で生産されたものを地元で消費すること

<地産地消のメリット>

- ・身近な場所から新鮮で安価な食材を手に入れられる
- ・消費者自ら、生産状況等を確認でき安心感が得られる



長万部町では地産地消がされているのか、アンケート調査を実施しました。
(調査対象 長万部高校生・教員 計75名)

調査の結果、

- 「長万部町で鮭が獲れていることを知っている」と答えた人は64%
- 「〃で山菜が採れていることを知っている」と答えた人は53.3%
- 「長万部産の鮭や山菜を料理に使用する」と答えた人は48%でした。

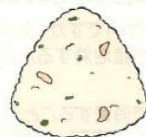
鮭と山菜が獲れていることを知っている人は半分以上でしたが、使用している人は半分以下で、およそ半分の人には地産地消されていないという結果になりました。

地産地消を進めるため、鮭と山菜で新商品を作り売り出そうと考え、地域食堂(※下部に説明あり)の方とコラボしました！
その新商品名は、「**長にぎり**」と「**長いけど長くない餃子**」です。
この新商品を作るにあたり、計3回の試作を繰り返し良いものを作ることができました。

ですが…コロナの状況が悪化して、自分たちでこの商品を実際に提供できなくなりました。しかし、どうしても地産地消を進めたい私たちは「**おうちで地産地消してもらおう！**」と考えつきました！！

※地域食堂とは、一人暮らしの老人や集いの場を求める方達が集まって、ご飯 レシピは裏面にあります！！ ➡を食べながらお話しするイベントです。

<長にぎり>



<材料>(約 2~3 個)

- ・鮭(甘塩) 1/2 切
- ・ご飯 1 合
- ・天かす 適量
- ・長ネギ 1/8 本
- ・白ごま 適量
- ・大葉 4~5 枚

【調味料】

- ・めんつゆ 大さじ1
- ・塩 お好みで

<手順>

- ① 鮭は中に火が通るまで焼き、粗くほぐす。
- ② 長ネギ、大葉をみじん切りにする。
- ③ 大きいボウルに材料をすべて入れよく混ぜる。
- ④ おにぎりをにぎって完成！

☆油っぽいのが苦手な人は、天かすの量を調節したり、長ネギを多めにしてみても下さい！



おうちで
地産地消！！

<長いけど長くない餃子>



<材料>(約 20 個)

- ・餃子の皮 20枚
- ・長ネギ 1/2 本
- ・ひき肉 200g
- ・キャベツ 1/4 個
- ・行者ニンニク(醤油漬け) 大さじ2
- ・ごま油 小さじ2

【調味料】

- ・しょうが(チューブ) 小さじ2
- ・塩コショウ 適量

<手順>

- ① 長ネギ、キャベツをみじん切りにする。
- ② ひき肉に行者ニンニクと調味料を加えて混ぜる。
- ③ ②に①を加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ 餃子の皮で包む(包み方は自由です！)
- ⑤ 熱したフライパンにごま油を入れ、餃子を焦げ目がつくまで焼いたら完成！

☆行者ニンニクの醤油漬けの醤油も一緒に入れましょう！

長万部高校 2 年
まちプロ D 班