

SUMIYOSHIの海苔を世界へ

熊本県立宇土高等学校

要旨

本研究では、現在住吉海岸で養殖された海苔は有明海苔として全国に流通しているが、住吉の知名度を上げる為に海苔を活用した商品を開発し、沢山の人に住吉のことを知ってもらうことを目標とした。住吉漁協に訪問調査した結果、年々海苔の生産量と消費量が減少している事が分かった。もっと海苔を消費してもらうために、商品開発を行いそれを世の中に発信していこうと考えている。

1. 目的

住吉の知名度を上げるために海苔を活用した商品を開発し、沢山人の人に住吉のことを知ってもらい世の中に発信する方法を探る。

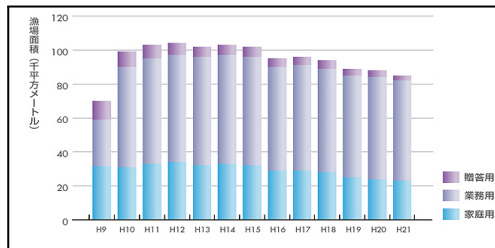
2. 方法

- ①海苔の消費量の現状を知る
- ②住吉漁協に訪問する
- ③海苔を活用したスイーツを作り文化祭で試食してもらう
- ④商品化に向けて協力してくれる会社を見つける
- ⑤商品の発信の方法を探る

3. 結果

①海苔の消費量の現状を知る

消費量の減少量が年々増加していることが分かった。



②住吉漁協に訪問する

海苔の生産量は年々減少している。それは、海苔を生産する経営者自身が高齢化し減っていることや赤潮、温暖化による海水温の上昇などによるものである。しかし、機械化や技術の発達により生産量の減少は緩やかである。



③-1 海苔を使った商品を作る

パウンドケーキ



シフォンケーキ



③-2 文化祭で試食してもらう

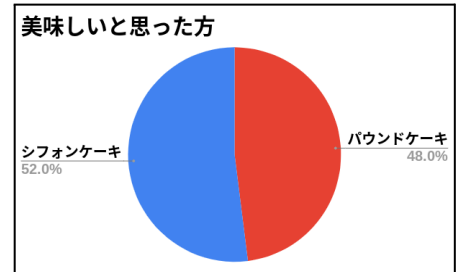
海苔の粉末を混ぜたスイーツを試作し文化祭でたくさんの人に試食してアンケートに回答してもらった。



【文化祭で取ったアンケート結果】

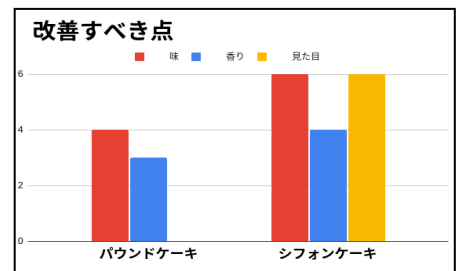
どちらが美味しいか

- ・シフォンケーキ 52.0%
- ・パウンドケーキ 48.0%



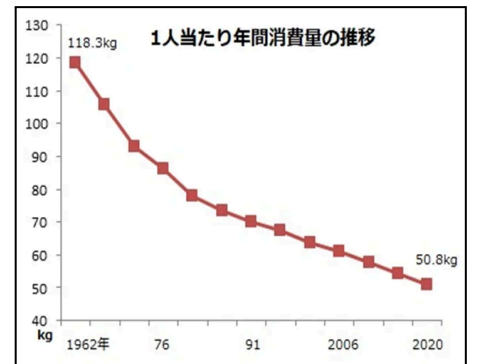
改善すべき点で多かったもの

- ・シフォンケーキ
- ・味
- ・見た目
- ・パウンドケーキ
- ・味



4. 考察

海苔の消費量が減少した理由を考察すると、日本人の食生活の変化に関係があるのではないかと考えられる。海苔を活用した商品には、佃煮やふりかけなどご飯に合わせた味に調整したものが多いため、米の消費量が減少するとこれらの商品の消費量も減少し、結果的に海苔の消費量の減少したと考えられる。ご飯のお供の海苔だけではなく、米粉のスイーツに海苔を活用できるのではないかと期待を込めてシフォンケーキを試作したところ味は美味しかったが香りや見た目の良さはあまりうまく引き出せなかった。パウンドケーキは、マーブル模様にしたことで海苔の緑色を強調することができ、海苔の風味を活かした商品となった。



文化祭での試食により、パウンドケーキのマーブル模様が好評であった。商品化には香りや味以外にも見た目が重要であることがわかった。

5. 今後の展望

- ・商品化に向けて協力してくれる会社を見つける
- ・住吉海苔の知名度上昇に向けた発信方法の考案

6. 感想

文化祭で取ったアンケートの母数が少なく、全体的な意見が取れたとは言いがたいが、もっと多くの回答があった方が多様な意見を反映できるだろう。海苔の風味を感じられるスイーツは多くの人に受け入れられると確信し、商品化に協力してくれる会社を探し、発信方法について考案していきたい。

7. 参考文献・訪問元

海苔の流通消費のグラフ

https://nori.or.jp/work/static_store.html

米の一人当たり年間消費量の推移のグラフ

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000490.000080271.html>

住吉漁協様・カネリョウ海藻様