びわを利用した加工品開発
～目指せ天草の魅力発信と地域活性化～

【1.研究の動機及び目的】
天草市は熊本県から南に位置しており、自然豊かな場所です。しかし、島内の高齢化率は高く、年々人口も減少しています。
私たちがびわを使って研究を始めようと思った理由は、天草市五和町ではびわの生産が有名です。びわの加工品を作り、天草の魅力を発信し、観光需要や農業振興を図り、地域を活性化させたいと考えたからです。
【2.本年度の活動計画】
今年度の計画は、6月5日1回目の試作、8月20日生産農家訪問、9月4日1次加工品製造、9月10日2回目試作、10月23日3回目試作です。11月7日イオン市場調査です。
【3.活動内容】
びわ班を2つのグループに分けて活動しました。主な活動内容を紹介します。
〈8月20日びわ農家訪問〉
学んだこと①
びわは、葉はお茶になり、種は漢方として利用され、果肉はゼリーや缶詰として加工されますが、お菓子の加工品は少ないとのことでした。
学んだこと②
以前は島原からくるフェリーから袋掛けしたびわの木がよく見えたそうです。しかし、現在は生産者も高齢化し、生産量も年々減少しており、また、後継者不足でもあるとのことです。
〈11月7日イオン市場調査〉
イオン天草店にて私たちが実習で製造した加工品を、一般のお客様に試食をしてもらい、アンケート調査を行いました。そこで提供した加工品について説明します。
・びわクッキーの説明

びわのクッキーは、一次加工品のびわジャムを入れて風味を出し、クッキーの形は花の形にし、小さい子や若い女性に手に取ってもらえるような見た目にしました。
・びわロールケーキの説明
びわロールケーキは、びわの風味を出すために、生地とクリームにびわの果肉を入れました。対象者は、20代の女性です。
【目標】
私たち高校生の画期的なアイディアでびわを利用したお菓子や加工品を開発しようと決めました。
【目的】
目的は、天草の魅力を発信し、注目してもらうことです。それがきっかけで、天草への旅行客の増加や農業振興など、地域を活性化させることです。
これまで試作の段階でびわの風味に乏しいというアンケート結果が多くありましたが、改善を図ることでイオン天草店ではたくさんの良い評価を得ることができました。
第一印象で食べたいとおもいましたか？という質問に対して、ほとんどのお客様が食べたいと回答してくれました。
また、見た目がかわいい、大人も子どもも好きな味、びわとクリームの食感がよかったなどのコメントもいただきました。
【4.今後の展望】
校内アンケートの結果から、びわ感が出ず、風味が乏しいという意見が多く出ました。また、冷凍びわを使用すると色が悪くなり、びわの季節が過ぎると、加工品の製造が安定しないという課題が出ました。そのため、びわの一次加工品を作っておくことが必要だと思いました。
【地域に与える影響】
私たちは、これまでにないびわの加工品を作るによって、天草の存在を多くの地域にアピールできると考えています。びわの加工品が注目されることで、天草が注目され、天草に観光に行きたいという人も増えるはずです。その事がきっかけでびわの消費量が増え、びわが今まで以上

の高値で取引されるようになると、びわ農家は潤い、農業振興を促すきっかけにもなると思います。それらが循環することで、地域が活性化していくと考えます。びわの加工品は小さな一歩ですが、大きな起爆剤になると思います。
これで発表を終わります。ご清聴ありがとうございました。