



新規発酵調味料「ととのみそ」の利用開発による地域の振興

別府大学短期大学部食物栄養科

地域が抱える課題と背景

1. 津久見市は**人口減少・少子高齢化**が進む。
2. 振興策として歴史、文化を生かした観光地域確立のための**ブランド化**があげられている。
3. 当地区は**豊富な水産資源**に恵まれており、水産物の付加価値向上、魚食の拡大が求められている。
4. このため、水産業と連携した食観光の推進として、「津久見ひょうが丼キャンペーン」「津久見モイカフェスティバル」を開催、成功している。
5. 新たな戦略として、**水産物を利用した新たな発酵調味味噌「ととのみそ」**の開発に着手。
6. 今年度は、「ととのみそ」を利用した商品開発と津久見市での啓蒙を図る。

実施体制

MISOBA
味噌の試作指導
現場の企画と展望

津久見市観光協会
工房こひる
試食イベント・今後の展望

別府大学短期大学部
味噌の試作 メニューの開発
全体企画・学生指導



活動内容 その1

6月 事業に先立ち、学生の発酵食品に関する**勉強会**開催
大豆味噌および「ととのみそ」の仕込み開始

8月～「ととのみそ」を利用したメニュー開発
「ととり天」 大分のソルフード「とり天」に「ととのみそ」を使用した新作料理
「バーニャ・カウダー」 イタリアの郷土料理に「ととのみそ」を使用した新作調味料

～開発期間中～
この世にない新しいものを考えよう～と檄が飛ぶ 笑笑

11月 津久見市での**試作及び試食会**開催
マスコミの取材を受け、NHK、OBS、大分合同新聞に取り上げられた。

味噌仕込みと勉強会

ウインターフェスティバルでの展示

減塩料理試作中のひと時

津久見市での試作及び試食会

活動内容 その2

- 12月 別府大学短期大学部が主催するイベントで紹介
別大ウインターフェスティバル
別府大学70周年記念オリーブプロジェクト
- 12月 うま味調味料勉強会への参画
- 12月 「ととのみそ」を利用した**減塩料理**の検討
- 1月 民間業者と**商品化**を目指した「ととのみそ」の仕込み開始

バーニャカウダー

ととり天

ととのみそプロジェクト メンバー



津久見市観光協会 MISOBA (江藤薫)
工房こひる (今村祐美)
別府大学短期大学部食物栄養科
伊東日菜海 海野 愛 甲斐明日香 姫野拓真 葛城日菜
崎山哉泉 佐藤亜弥 佐藤彩名 佐藤美侑 高田 藍 高木らん
西岡ひかる 田中利樹 梅木大雅 山田健人 福谷美羽
和田ひかる 岡本 昭 衛藤大青 藤岡竜太 伊藤京子

評価と今後の展望

- ① 学生の**発酵食品**に関する**知識と調理や加工品開発技術**の学びができた
- ② 「ととのみそ」を利用した食品への展開
「ととり天」「バーニャカウダー」のほかに**洋菓子**！へも展開中
味噌汁、肉じゃが、カレーライス等普段の食事への利用も検討
- ③ 津久見市と共同して**試作及び試食会**の開催と市民による評価イベントは**高評価**で終了
津久見市の地域貢献に興味を持った学生の増加
- ④ 味噌様発酵食品の特徴を見出す
「ととのみそ」の**発酵・製造条件**がほぼ確立
「ととのみそ」の**新しい機能性**の発見
「ととのみそ」の**減塩効果**の可能性
学生のアイデアで実施した**新感覚の味噌様食品**
も順調な発酵
これらは加工業者から要望もあり**商品化**に向けて活動を開始した



キャラクターも
つくりました