

案新規発酵調味料「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、「津久見ひゅ 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。



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

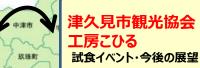
活動内容 その2

- 12月 別府大学短期大学部が主催するイベントで紹介 別大ウィ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

実施体制

MISOBA

味噌の試作指導 現場の企画と展望





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<mark>勉強会</mark>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 「とととり天」 大分のソウルフード「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。







とととり天

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

のがハスチ 短期 スチ 可良 物 不食 付 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 髙田 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<mark>商品化</mark>に向けて 活動を開始した



キャラクターも つくりました