

## 研究のきっかけ

- ・ 宇和島市は人口減少が進んでいる
- ・ 地域の活気が弱まっている
- ・ 宇和島の特産品「じゃこ天」で課題解決できないかと考えた

## 研究の背景と目的

- ・ 宇和島市では人口減少が進み、地域の活気が弱まっている。また、特産品であるじゃこ天は若い世代にあまり知られていない。
- ・ じゃこ天を使った新しい商品を考え、その魅力を伝える。商品開発を通して、地域を活性化する方法を考えている。

## 研究方法

- ・ じゃこ天を使った商品案を考えた。
- ・ 試作し、家族や友人に試食してもらった。
- ・ 意見をもとに改良を行った。

## 開発した商品

| 商品名・写真   | 特徴                               | 課題                             |
|----------|----------------------------------|--------------------------------|
| じゃこチップス  | サクサクした食感で、手軽に食べることができる。          | 2度揚げしたため、油っぽくなりやすい。            |
| じゃこ飯     | 普段の食事でも取り入れやすく、じゃこ天の味を生かすことができる。 | 少し作るのに時間がかかってしまう。また、コストが少しかかる。 |
| じゃこカツサンド | かなり食べ応えがあり、量も多いため満足感が高い。         | 用意するものが多いため、コストが高くなる。          |

じゃこチップス



じゃこカツサンド



じゃこ飯



## 結果

- ・ じゃこ天は加工方法を工夫することで、様々な商品に活用できることがわかった。
- ・ 味付けや形を変えることで、食べやすさ向上した。
- ・ 商品の見た目や食べやすさが重要だと分かった。

# まとめ

- これまでの成果
  - ・地域課題と地域のつながりを意識した商品開発プロジェクトを提案
  - ・実際に三つの商品を作成
  - ・中川蒲鉾さんに新商品案として提案

## ☆いただいた意見

商品として売るには

シンプル過ぎる  
↓  
さらに工夫が必要

味付けを改良する  
↓  
じゃこ天のイメージを強くする

## 今後の展望

試作

- ・意見を参考に改善
- ・商品のバリエーションを増やす

提案

- ・中川蒲鉾さんとのコラボ
- ・じゃこカツサンドを作製

試販売

- ・文化祭で販売
- ・買ってくれた人に意見をもらう

幅広い年齢層の人を  
巻き込むために

### 商品販売の仕方

- ・中川かまぼこ店でほかの商品と一緒に販売
- ・宇和島のイベントやきさいや広場で販売

実際に商品を販売！