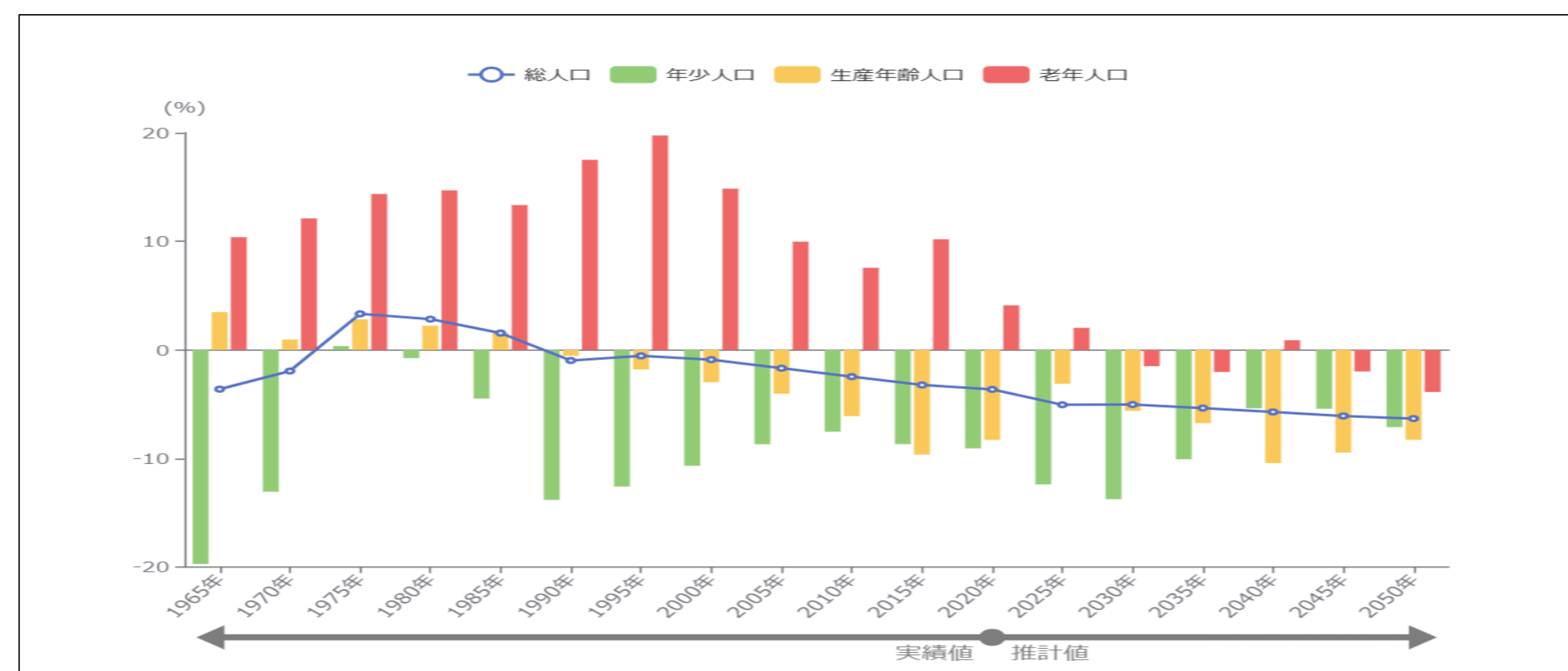


宇和島の特産品でふりかけを作る

班員：松田 瑛翔 山口 望 曾我 栞那
津野 遥風 渡邊 颯佑
指導者：奥田 久美

【宇和島が抱える課題】

少子高齢化、人口減少による過疎化



RESASのデータをグラフ化しました。このグラフより、現在、**老年人口の割合が多**くなっていることが分かる。また、推計値を見るとこれからさらに人口が減少し、老年人口も**マイナスの傾向**になっていることが読み取れる。

【課題の設定理由】

今の宇和島の様子を見ると閉まっている店も多く、若者が訪れなくなるようなお店や場所が少ないイメージを受ける。



宇和島の特産品を使って地域活性化できるのではないかな。

【仮説】

特産品である魚やみかんを使った**ふりかけ**のレシピを作り、もっと身近な食べ物として認識してもらい、宇和島の水産業や農業の魅力を伝える



農業、水産業から地域活性化に！

【過程と成果】

今回の活動は、ふりかけを作る手掛かりに既存のレシピを参考に
して下記のものを作りました。

魚のふりかけ作り

ハマチを使ったふりかけ

- ・簡単に作ることが出来た。
- ・短時間で大量に作ることが出来た。
- ・調味料も砂糖と醤油だけと誰もが気軽に作ることが出来るレシピになった。



みかんの皮でピール作り

早生みかん

皮が薄く完成したときに苦みを少なくすることができた。

南柑20号

皮が厚く少し苦みがあったが、乾燥するのが速かった。

- ・3～4人分の量を作り、3時間程でつくった。
- ・難しい工程がなく、簡単に作ることができた。

ヨーグルトに入れると
美味しかった→



【今後の課題】

既存レシピから宇和島の特産品の魅力が伝わるような工夫を加えたレシピの作成する。



- ・レシピをどのように広めていくか
- ・オリジナル性をどのように高めるか