

認知度の低い沖縄県産作物等を活用したレシピ開発および広報活動について

○町田 貴和子^{a)}、大江 萌那^{a)}、山里 夏海^{a)}、新垣 美香^{a)}、鈴木 詩織^{a)}

^{a)}琉球大学 総合技術部

1. 背景および目的

琉球大学農学部では学生の実習や研究で使用する目的で、様々な作物等を栽培している。収穫した作物等は、琉球大学農学部亜熱帯フィールド科学教育研究センター(以下、フィールド科学センター)にて地域住民に向けて販売を行っているが、認知度の低い沖縄県産作物等は購入に繋がりにくい課題があった。そこで、これら作物等の認知度向上および購買促進を目的に、レシピ開発および配布資料や動画作成等の広報活動に取り組んだ。

2. レシピ開発等

【テーマ設定】

収穫された作物等は、主に大学職員や地域住民によって購入されている。近隣に小中学校があることから、大学職員を含め子育て世代の購入者が多いと推定し、対象者を30~50代と設定した。レシピのテーマについては、子育て世代において予想される料理に関する悩みに着目し、「調理工程がシンプル」かつ「常備食材・調味料と合わせて作れる」を考慮したレシピとした。また、フィールド科学センターからの要望で、「食材への関心を深める料理」および「販売促進に繋がるような情報提供」も考慮し、レシピの考案から広報活動についても検討した。

【レシピ開発の流れ】

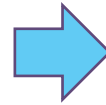
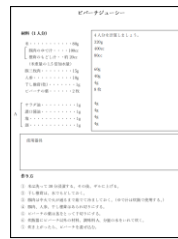
時期に合わせて食材の選定を行い、レシピの考案・材料の調達・試作(必要であればレシピの調整・再試作)を行ったのち、本調理および撮影を行った。

【栄養価算出および食材の栄養成分分析】

食品成分表(八訂)より食材および調味料の成分値を使用し、1食あたりのエネルギー・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量を算出した。食品成分表に記載がない食材については、日本食品標準成分表分析マニュアルを参考に水分・灰分・たんぱく質および脂質の4項目を測定し、炭水化物は差し引き法により算出した。

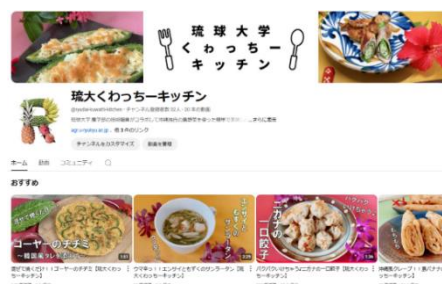
【配布レシピ作成】

完成や調理手順がイメージしやすいよう写真を掲載し、調理工程を端的にまとめる工夫をした。また、昨今の健康意識の高まりから、栄養成分表示が気になる対象者に配慮し、1食あたりの栄養成分を算出し掲載した。



【レシピ動画作成】

近年、動画でレシピを視聴しながら調理をする方が増えていることから、本取り組みでも動画を作成した。調理動画の撮影から動画編集、サムネイルの作成を行い、YouTubeにて動画を公開。視聴者の負担を考慮し、動画を1分強に収める工夫をした。2025年2月27日現在20本の動画を公開中、総再生回数1973回。



視聴はこちらから



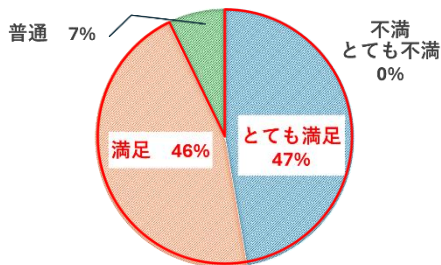
3. 開発したレシピを活用した体験会等

1) 県外修学旅行生に向けた食文化体験学習

奈良県の高等学校からの要望で、沖縄の伝統食材をテーマにした体験学習を提供した。内容として、沖縄の食材や食文化について講演し、開発したレシピの一つである『ピパーチジュシー』の調理から喫食まで行った。また、炊飯時間を利用して、クイズや実物を用いた沖縄県産作物等の紹介を行い、体験学習後にアンケートを実施した。



今回の体験は楽しかったですか？



今回の勉強会を通して、沖縄食材への関心は高まりましたか？

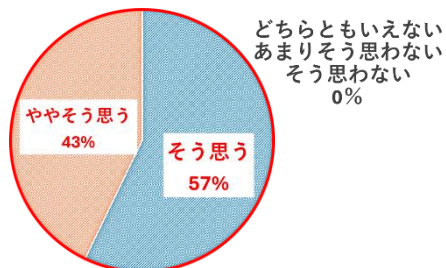


図2. 『奈良県の高等学校の修学旅行生に向けた食文化体験学習』参加者アンケートより^[1]

今回の勉強会を通して学んだことおよび感想において、「普段の食文化とは違った文化で興味深かった」「沖縄の島野菜の魅力/食文化について知れた」「自分では調べないようないろんな農作物や文化について知れてとても面白かった」「もっとたくさん島野菜について知りたい」「他の料理も食べてみたい」等、体験学習を通して沖縄特有の食材や食文化に対する関心を促せた結果となった。

2) 農場まつり 親子ワークショップ

フィールド科学センターでは、学内外へ業務内容や役割等を紹介する目的で、ワークショップを含めた大学農場施設を公開する農場まつりを開催している。企画の一つとして、認知度の低いシモン芋を活用したクッキング（「おやつにピッタリ！シモン芋もちクッキング」）を実施し、36組の親子にご参加いただいた。



参加者アンケートにて、「芋が甘みもあってコロコロなどほかにも使ってもよさそうで、新しい島野菜のきっかけとなりました」「今後も健康的な甘さ控えめスイーツのレシピが知りたいし、この企画をほかの方にも楽しんでほしいと思いました」との声もあり、食材や調理について関心が高まった結果となった。

4. 結果および今後の展望

レシピ開発から配布レシピ・動画作成に展開することで、より多くの方に認知していただけた。さらに、開発したレシピを活用し体験会等を行うことで、沖縄の作物等や食文化への関心を高められることが分かった。今後は、作物等の販売と併せてマーケティング調査を実施し、より購入者のニーズに寄り添ったレシピ開発および広報活動をすることで、認知度の低い沖縄県産作物等の認知度向上および購買促進に繋げたい。また、これまでの取り組みを踏まえ、沖縄の作物等や食文化および調理への関心に繋がるような企画内容を再度検討し、今後も地域住民や親子向けのイベントを実施していきたい。

引用文献

- [1] 新垣美香・鈴木詩織・大江萌那・安里真理絵, 高等学校の修学旅行における体験学習のアンケート, 琉球大学農学部附属亜熱帯フィールド科学研究センター年報, 2022, 51-56.
- [2] 鈴木詩織・河野雅志, 第20回琉大千原フィールドワークショップ(農場まつり)参加者アンケート調査, 琉球大学農学部附属亜熱帯フィールド科学研究センター年報, 2023, 60-63.

謝辞

今回の取り組みを実施するにあたり、ご支援いただきました琉球大学農学部の赤嶺光先生、高嶋敦史先生、イベントの企画および食材提供していただきましたフィールド科学センターの皆さまに深く感謝申し上げます。