

# B級グルメのヒットの秘訣

2年 ○山○輝 ○田竜  
○石○人 ○川遼

## 1 はじめに

地区の文化祭で自分達で開発したメニューを提供するために、地域や北海道のご当地グルメのヒットの秘密を探る。

## 2 中標津農業高校について

中標津農業高等学校



農業高校のキャラクター、ナカノンちゃん



中標津農業高等学校では、食品加工に関して3つの班がある。

### ①農産加工班

農産加工班は、この中標津を代表する商品を作っている。

農産加工班が主に作っている商品は、

伸びるシュークリーム



イチゴジャム



パウンドケーキ



ブルーベリージャム



## ②乳加工研究班

乳加工研究班では、地域の地場産業である酪農に貢献するため、牛乳消費拡大に尽力を注ぎ、乳製品の新品開発や普及をめざしている。

乳加工研究班が主に作っている商品は、

ヨーグルト



そばプリン



## ③肉加工研究班

子どもからお年寄が食べやすい新製品を開発している。

肉加工研究班が主に作っている商品は、

ポークソーセージ



<参考文献> 「中標津農業高校」 [www1.nakashibetsu.jp/nagri/](http://www1.nakashibetsu.jp/nagri/) -

農業高校の青山茂美先生に取材した。

1, 伸びるシュークリームを作ろうと思ったきっかけはなんですか？

A 中標津の牛乳を使ったかったから。

お年寄りから子供まで喜ぶ物を作りたかったから。

2, 開発する時、苦労したことはありますか？

A 温度によって伸び方が変わる。

冷えすぎると伸びないし、温めすぎると伸びすぎてしまう。

3, 一番苦労した商品は、なんですか？

A 伸びるシュークリーム。結果を見通せなかった。

どんな材料を使ったらどんな伸び方でどんな味になるか読めなかった。

4, 一番ヒットした商品は、なんですか？ なぜヒットしたと思いますか？

A パウンドケーキ。6年前から売り始めた。(当時は30本、今は120本を1時間半で、完売) 味と値段のバランスを消費者の皆様が理解してくれた。

5, 1つの食品を開発するのに、どれくらいの期間がかかるのですか？

A 伸びるシュークリームは3年位で、パウンドケーキは半年かかった。

6, 作るときに使う食材は、どこから取り寄せているのですか？

A 牛乳とイチゴとブルーベリーは、高校で採れた物を使っている。  
小麦粉は、釧路の業者を利用している。

7, 今、開発している食品は、ありますか？

A 伸びるシリーズ第2弾。他にはコーヒー味や抹茶味のパウンドケーキを考えている。

8, パッケージの柄を決める時にはどのようなことに気を付けるのですか？

A 学校で作った商品ということがわかる物で、ほぼ95パーセント中が見える物。  
ナカノンちゃんというキャラクターもいる。

### 3 別海ジャンボホタテバーガーについて

ルール

- バンズの原材料は道産小麦と「べっかい乳業興社」で作った牛乳、天然酵母 etc とし、形は四角とする。
- 野付産のジャンボホタテ（2Lサイズ以上）を使う。
- ホタテの調理法は春巻きとする。
- お客様にバーガーを作る楽しさを体感してもらうために、バンズとジャンボホタテなどの具材はバラで提供する。



写真1 (HP「新・ご当地グルメ公式サイト」より)

別海町役場 松本博史さんと

ロマン店長 山田君勝さんに取材した。

1, 別海ジャンボホタテバーガーを、作ろうと思ったきっかけは何ですか？

A 酪農の人だが、『もっと牛乳を飲んでもらうためにインパクトのある方法はないか。』と考えた。

2, 別海ジャンボホタテバーガーを開発するときに苦労した事はなんですか？

A ホタテバーガーのソースを作るのに苦労したこと。  
中西別の今西さんにソースのレシピを聞いた。

3, 開発する時に時間は、どれぐらいかかるか？

A 1ヶ月、かからなかった。

4, 別海ジャンボホタテバーガーは、なぜ、ヒットしたと思いますか？

A 味はもちろん目新しさ。イベントでグランプリを取ったり、新聞やテレビで取り上げられるから。

5, 美味しく作れる秘訣は、なんですか？

A 春巻き(パリパリ)、油の温度、パンの温かさ、レタスの新鮮

6, 食品を開発する時に気を付ける事・必要なことはなんですか？

A ご当地グルメを作るためには、

- ① 量が確保できるかどうか。
- ② ホッキは大きいものを使う。
- ③ 素材だけで売れるかどうかが必要である。

#### 4 北海道のご当地グルメについて

##### 北海道のB級グルメ



第1次産業が盛んな東側にB級グルメが多く開発されている。

〈参考文献〉「新・ご当地グルメ」<http://www.shingotochi.com/>

#### 5 ご当地グルメプロデューサーのヒロさんについて

## ヒロ中田さんにインタビュー

1、開発しようと思ったきっかけはなんですか？

A これからは人口が減少していき、地域の活力が失われてしまう。そうしないためには、一人でも多くの人に別海町に来てもらう。その動機づけとして、魅力的な新・ご当地グルメが有効だと考えた。

2、どのようにして、商品の名前をつけているのですか？

A 方程式は  
地域名＋食材名＋調理方法（料理ジャンル）  
別海＋ジャンボホタテ＋バーガー  
オーソドックスな名前のほうが長続きする。

3、開発している時、必要なことや気を付けていることはありますか？

A チームが必要。  
ということは、個人が自分の役割を果たすことが大切。  
サッカーと思えばよい。

## 6 終わりに

研究のまとめ

(○)

農業高校に行って、伸びるシュークリームについて、初めは昆布のエキスを使っていたが失敗し、今は、蜂蜜や、新たに考えた材料を使っていることがわかった。

(○人)

開発のときは、お客さん、地域のために食べに来る人のことを考えて食品を作っていることがわかった。

(○輝)

僕は、別海町役場に取材に行き、学べたことは、ソースのこだわりについてである。

ホタテバーガーには、3つのソースがあり

甘みそソース、ケチャップソース、ワサビマヨネーズソース

など、こだわりのソースでおいしさを出すことがわかった。

イベントを開催する時は、前日に必ず食べ物の量を確保する事が、大事だと言う事が勉強になった。

(○)

僕は、別海町役場にいき、新メニューを開発する時にお金が、300万円かかると、勉強になった。



農業高校の青山先生↑



別海町役場の松本さん↑

ロマン店長の山田さん↑