

# SGH ラーメンプロジェクト

## ～茨城を、一杯のラーメンに～

土浦第一高等学校 2年 石田開 立花万梨子 牧野創 古賀隆行

指導者：長谷川学教諭 植田恵津子教諭

### 要旨

茨城県は一つ大きな問題を抱えている。それは魅力の不認知である。県外の人だけでなく地元の人でさえその魅力を認知していない。だが茨城県には美味しい野菜や肉など特産品が数多くある。そこで私たちのプロジェクトではそれらの魅力を一杯のラーメンに集約し、提供することで茨城県の魅力を多くの人々に伝えていこうと考えている。現在の活動では茨城の企業と協力し美味しいラーメンを開発している。

### Abstract

Our prefecture, Ibaraki, has a very serious problem. The issue is the lack of appeal. Actually, Ibaraki has many special foods, such as Rosepork, Shiawasetamago, and lotus root. So we think one of the reasons is people, even local people, hardly know those appeal. Our project is to make new food made from Ibaraki's products and promote Ibaraki's appeal through the food. Recently, ramen is very popular among all age and very common over the world as Japanese traditional food. So, we decided to make ramen with many delicious product of Ibaraki! Now, we are cooperating with some company of Ibaraki, for example, Shibamura-syoyu Company and Kasumikichen. Thanks to their support, we are trying to improve the ramen more delicious and more affordable.

### I 研究動機

茨城県は現在大きな問題を抱えている。それは、魅力度の低さである。毎年ブランド総合研究所によって行われている「都道府県魅力度ランキング」ではここ数年最下位が続いている。他県の人々がその魅力を知らないだけでなく、茨城県民でさえ自分の県の魅力を知らず地元愛が薄れつつある。この状況を打開するために私たちは、茨城の魅力として「食」をアピールすることを考えた。

茨城県は農業産出額が4549億円と北海道に次いで第2位を記録している。また、レンコンやピーマン、鶏卵、水菜は農業産出額が全国1位、その他幅広い農産物で農業産出額は全国でかなり上位を占めている。(平成28年度調べ) 畜産でも、ローズポークやつくば地鶏などブランド肉を生産しており、茨城県はまさに農業大県である。

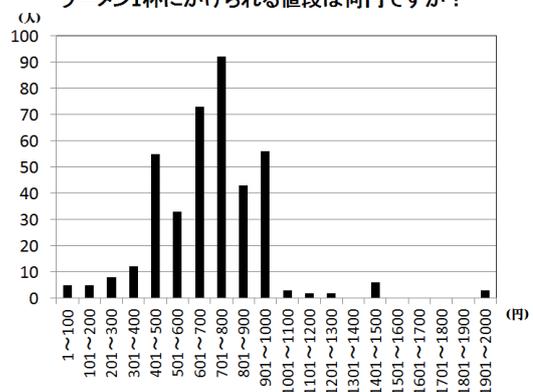
そこで私たちはこれらの農産物をふんだんに盛り込んだラーメンを開発し、茨城県の魅力を発信していくことにした。

### II 実態調査

#### ①実態調査

今回の研究を始めるにあたって、私たちは土浦一高の高校生、約960人にラーメンについていくつかの質問を行った。

ラーメン1杯にかけられる値段は何円ですか？



質問の回答から若者がラーメン1杯にかけられる値段は600～800円だということが分かった。

また、つくば駅周辺でどのようなラーメンが食べたいか街頭調査を行ったところ醤油ラーメンの人气が64%と最も高かった。

高校生だけでなく、中高年の方、ひいては世界中で人気のあるラーメンを作りたいと考えているため、1杯600円程度で老若男女に好まれる醤油をベースとしたラーメンを目指すことにした。また、その醤油には茨城県の特産品である紫峰醤油を使用することにした。

## ②フィールドワーク調査

ラーメンの知名度や料理で多く使われる調味料を調べるため地元のスーパーや市場で調査を行った。

### ・マレーシア、シンガポール

マレーシア工科大学でアンケート調査を行った。ラーメンの知名度は100%であったが、知られていたのは日本食としてのラーメンではなく、中国食としてのラーメンであった。ラーメン店も多かったが、中国のラーメン店が主で日本のラーメン店は少数であった。だが研究発表をマレーシア大学で行った際には興味を持ってもらえたので、麺文化のある国では私たちのラーメンを広めることは可能である。

よく使われる調味料はチリソースと醤油で特にチリソースにはたくさんの種類とブランドがあり興味深かった。麺には醤油の中でも魚醤を多く使用していた。

### ・アメリカ（ロサンゼルス）

カリフォルニア大学アーバイン校と、ラグナビーチでアンケート調査を行った。ラーメンについて、87%の方が知っていると回答した。スーパーでは、即席麺も販売されており、日本にはない「オリエンタル味」「ビーフ味」等が販売されていた。有名な観光地であるチャイニーズシアターでは、隣接するモールにもラーメン店があり、多くの客で賑わっていた。以上のことから、アメリカでのラーメンの知名度は高く、味が多少は違うものの、多くの方に受け入れられていることが分かった。研究発表では、茨城の特産品も同時にPRし、茨城にも興味を持っていただけた。

## Ⅲ 試作販売活動

### ①他企業との協力

まず私たちは、茨城の食品を用いたラーメンを開発するプロジェクトをポスターセッションで提案した。そして、筑波銀行の紹介のもと「かすみがうら未来づくりカンパニー かすみキッチン」が私たちのプロジェクトに協力してくださることとなった。かすみキッチンのシェフの方から調理法やトッピングについて助言をいただいた。

また、紫峰醤油を製造している柴沼醤油醸造株式会社に赴き、ラーメンに使用する醤油についてご教授いただいた。食の専門家からのご指導いただきながら味の探求を行った。

### ②販売実習に向けての試作活動

茨城の特産品でラーメンに使えるような特産品をいくつかピックアップしラーメンの構想を練った。下図が初案である。



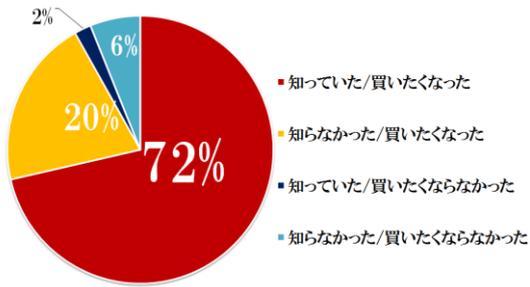
スープやトッピングの試作を行って、かすみキッチンのシェフの方や土浦一高の教員に試食をして貰い更にラーメンを発展させた。

### ③販売実習と調査の結果

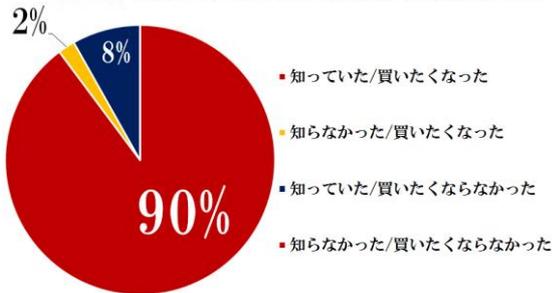
まず、かすみキッチンの方にアドバイスをいただきながら、紫峰醤油を用いた漬け卵、レンコンとメンマの炒め物が特徴的な「一高ラーメン」の第1号を完成させ、11月20日につくばBIVIにて50食を完売した。

また食べてくださった方を対象にアンケートを行った。その結果が以下のグラフである。麺や調理法に課題はあるものの、特産品である「茨城産レンコン」「紫峰醤油」を使用した漬け卵やレンコンの炒め物ともに好評であった。

紫峰の滴を知っていましたか、また買いたくなりましたか



レンコンを知っていましたか、また買いたくなりましたか



いちごう  
一高ラーメンはじめました。600円

茨城の魅力  
あなたの舌で感じてほしい  
一高ラーメンを販売します

11月20日(月)  
10:00~15:00  
(なごり次第終了)

つくばセンター前BiVi  
イベントスペース

一高ラーメンプロジェクト  
茨城県立土浦第一高等学校 スーパーグローバルハイスクール

ラーメンを食べて紫峰醤油、レンコンを買いたくなった人は約92%であり、このプロジェクトとが茨城県の特産品をPRするのに効果的であることが分かった。

#### ④販売に向けての活動

販売実習の反省を踏まえ、6月の文化祭で更に進化させたラーメンを販売することにした。かすみキッチンに協力していただき、食材にもこだわったラーメンを作る。

	販売実習で使用した特産品	完成版で使用予定の特産品
スープ(ダシとカエシ)	紫峰醤油	紫峰醤油、つくば地鶏鶏がら
レンコンとメンマの炒め物	茨城産レンコン	茨城産レンコン
紫峰醤油漬け卵	紫峰醤油	紫峰醤油、幸せ卵
チャーシュー	(未実装)	紫峰醤油、ロースポークまたはれんこん豚

#### イ) スープ試作

シンプルな醤油スープである鶏がら醤油を作成することにした。



あっさりとした味で透き通ったスープとなっている。そのため、紫峰醤油のうまみがストレートに伝わるものとなっている。

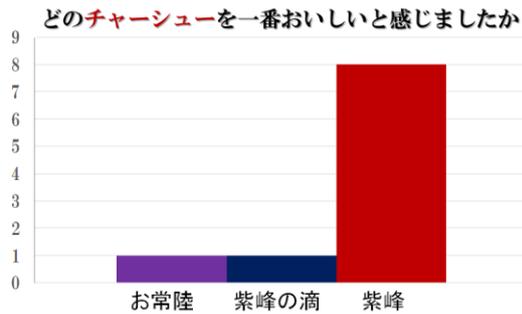
#### ロ) チャーシュー試作

販売実習では予算上の都合からチャーシューを作成することができなかった。そのため、アンケートではチャーシューが欲しいという意見が多かった。このことを受けて、チャーシューの試作を開始させた。

試作では、3種類の醤油を使ってチャーシューを作成し、どのチャーシューが一番美味しかったかを土浦一高の教員に回答してもらった。



↑  
三種の紫峰醤油  
お常陸、紫峰の滴、紫峰  
を用いたチャーシュー  
を試作した



#### 校内試食調査の結果

Q2 なぜそれがおいしかったのか、またはおいしくなかったのかの意見をお聞かせください。  
 全体 ...どれも肉が柔らかくおいしい(30代男性ほか)  
 あたためて出すとなおよし(40代男性)  
 紫峰の滴...濃い目の味が好み(30代男性)  
 味が濃すぎる(40代女性ほか)  
 お常陸 ...優しい味が好き(50代女性)  
 味にパンチがない(40代男性ほか)  
 紫峰生 ...味付けがちょうどよい(40代男性ほか)  
 醤油の甘みを感じる(30代女性)  
 “ラーメンのチャーシュー”という感じが一番する(40代男性)

以上の結果から、紫峰を用いたチャーシューを開発していくこととした。

#### ハ) 経過試作

実際にスープ、チャーシュー、麺を合わせたラーメンを作成した。



#### ⑤ これからの活動予定 (6月の販売に向けて)

- i) 試作したラーメンをかすみキッチンのシェフの方に試食していただき、ラーメンのトッピングの詳細を固める。

- ii) 柴沼醤油醸造株式会社に赴きスープに使う醤油の意見をもらう。
- iii) 試作を重ね、ラーメンを完成させる。
- iv) かすみキッチン経由で食材を仕入れる。
- v) 販売方法を検討し、円滑な販売ができるよう準備する。
- vi) 販売する。

#### IV まとめ

今回の活動を通して、私たちは多くの事を学ぶことができました。地域活性化を目指し茨城の特産品をPRできるような商品を開発したが、新しく商品を作ることはとても大変であり時間のかかることであることが分かった。だが、地元の企業の方に相談したところ快く甚大なご協力のもと、商品を発展させることができました。熱意があればどんなに大変な事業でも人々と協力することで成功させることができると感じた。

また、食には世界中の人が関心を持っており海外フィールドワークでも私たちのプロジェクトに興味を持ってもらえた。私たちのラーメンが茨城から国内へひいては海外につながることも考えられる。

今後は 私たちの考えた商品を通し茨城の魅力を一人でも多くの人に知ってもらえるようPR活動に力をいれたい。

一年間の活動はとても短く、まだ足りないことも多くあるが、この活動でラーメンが新しい魅力になるだけでなく、産業活性化の契機となればよいと思う。最後に、今回の活動にご協力いただいたすべての方に感謝したい。

#### V 協力

筑波銀行

未来づくりカンパニー かすみキッチン

柴沼醤油醸造株式会社