

福知山公立大学 地域活性化策コンテスト「田舎力甲子園」

## 特産品山城筍を再利用！？

### ゴマ団子と黒糖饅頭で「食べるリサイクル」！



## 京都府立木津高等学校

情報企画科 3年  
地域連携チーム

代表：室屋 美沙季

メンバー：下河原 有紗 梅川 晴香 椎木 茜  
新野 早也佳 美濃部 綾人 安田 享平  
西川 碧 梶田 桃花 城 紅音

## 目次

- 1 はじめに (p.3)
- 2 放置竹林問題 (p.3)
- 3 問題提起 (p.4)
- 4 検証 (p.6)
- 5 実践 (p.7)
- 6 PR ポイント (p.10)
- 7 キヅガワゴン (p.11)
- 8 おわりに (p.12)

## 1 はじめに

私たちの地元である京都府木津川市は筍が有名であり、「山城筍」が特産品となっていますが、放置竹林の問題が目立ち始めています。そのため、筍の消費量を増やすことで放置竹林問題を解消しようと、山城筍を原料とした筍焼酎を生産している地域の方々がいます。そのような状況の中で、私たちが研究を行う地域活性化のための商品開発のヒントとして、筍焼酎を生産する過程で発生する本来は廃棄されてしまう搾ったあとの筍をさらに有効活用できないかというお話をいただき、「食べるリサイクル」というコンセプトで商品開発をしようと考えました。そして、その商品を販売することで、もっと多くの人に放置竹林問題について知ってもらい、その問題解決と地域の活性化に貢献するという目的から企画しました。

## 2 放置竹林問題

竹林は、年7%面積が増えるといわれるほど成長が速く、伐採に取り組む市民団体が各地で活動していますが、竹林の拡大防止には至っていません。竹林が厄介なのは、放っておくと拡大するからだけではなく、育つスピードが速いため、他の植物の成長を阻害します。結果的に里山が荒れ、そこで生活できなくなった動物が農作物を荒らす事にもつながります。また、地下茎は深い場所で平面的に広がるため、大雨や地震などで大規模な地滑りを起こす危険性もあります。そのような問題から、放置竹林の問題が指摘されるようになっています。



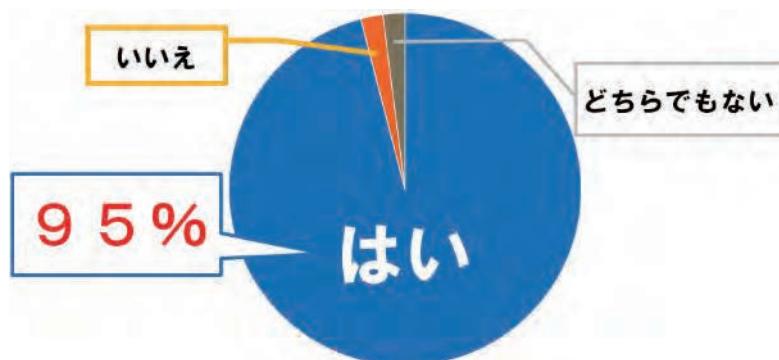
### 3 問題提起

#### (1) 背景

総務省統計局の調査によると洋菓子の売り上げは年々減少しているのに対し、和菓子は年々増加傾向にあります。それは、洋菓子と比べて和菓子は比較的ヘルシーなイメージがあり、健康ブームのなかで若い人にも人気が出できているためと考えます。そのため、商品開発にあたっては「和菓子」のジャンルが良いのではないかと考えました。



また、校内の先生と生徒を対象にアンケート調査を行ったところ、95%の人が「筍を使った商品を食べてみたい。」と回答しました。



## (2) 先輩方の提案

「食べるリサイクル」の研究は、昨年度に私たちの先輩がはじめたもので、先輩方が試行錯誤を重ね、2つの筍を使った和菓子のアイデアにたどり着きました。それは、筍にあんこと白みそを混ぜた餡「筍餡」を使った「ゴマ団子」と「黒糖饅頭」です（黒糖饅頭は筍とあんこのみ）。私たちは、先輩方のアイデアと試作品について検証し、商品化に向けた研究をはじめました。しかし、商品化するにあたっては様々な問題点がありました。

**ゴマ団子**



**黒糖饅頭**



## (3) 問題点

### ・ゴマ団子

ゴマ団子は、出来立ては美味しく食べることができても、時間がたつと固くなってしまうという問題点がありました。屋台形式での販売で、その場ですぐ食べてもらうという意見もありましたが、やはり持ち帰ったあとで翌日でも食べられること、また、冷凍保存も可能なことを商品の条件としました。



### ・黒糖饅頭

黒糖饅頭は、味もよく試食会をした際には、かなり好評でした。しかし、饅頭を作るためにはかなりの技術が必要で、製造をどこかの業者さんにお願いせざるを得ないという結論に至りました。引き受けてくださる業者さんを見つけることが、この商品開発の課題となりました。



## 4 検証

### ・ゴマ団子

ゴマ団子の問題点は、生地の改善によって解決できるのではと考えました。まずは、生地の配合を考えたとき、ケーキのような素材にすれば柔らかさを保てるのではないかという意見があり、ベーキングパウダーを入れて「白玉粉のみ」「小麦粉+ベーキングパウダー」「小麦粉+白玉粉」の三種類の生地を試してみることにしました。

食感は年齢によって好みは様々でした。冷凍保存については、保存は可能でも、翌日以降にはやはり少し固くなってしまうものもあり、すべての条件を解決することができるものはありませんでした。

生地の材料	食感	冷凍保存	翌日
白玉粉	△	✗	○
小麦粉 ベーキングパウダー	✗	○	✗
小麦粉+白玉粉	○	○	✗

そこで、再度調べなおして検討した結果、絹ごし豆腐を入れるというレシピがあることがわかりました。早速試作をしたところ、調理後の翌日の食感もよく、冷凍保存も1か月後に解凍しても出来たてと変わらない状態だったため、このレシピによって問題点をすべて解決することができました。



生地の材料	食感	冷凍保存	翌日
白玉粉+絹ごし豆腐	○	○	○

### ・黒糖饅頭

地域の一軒の和菓子屋さんのご主人様に、私たちの研究についてご理解をいたいただくことができ、製造を引き受けていただけたことになりました。初回は試作品として、原料となるあんこの代金と生地に包む加工代を普段よりもかなり安い金額にしていただけたため、1個100円のお試し価格を設定してイベントでテスト販売を行い、お客様の反応を検証してみました。製造過程での検証は行いませんでしたが、試作品を開発メンバーと学校の先生方にアンケートを取り、次のような反応を得られました。

- 饅頭のあんに筍が入っているのが珍しい！
- 筍の食感がいい！
- 生地と筍餡の組み合わせがちょうどよい！
- 焼酎の風味がほんのり感じられていい！

## 5 実践

### ・ゴマ団子

放置竹林などの環境問題に取り組んでいる地域のNPO法人「かもめ（加茂女）」様では、活動の一環として筍料理をランチとして提供するお店を経営されています。そこで、私たちが開発した、冷凍保存も可能なゴマ団子をその店のデザートとして扱ってもらうことになりました。また、かもめさんが出店する地域の環境イベントへ同行し、屋台販売でもこのゴマ団子を広めていくという提案をしました。販売やイベント参加の実施にはまだ至っていませんが、計画を進めています。



### ・黒糖饅頭

#### (その1) 木津川市PRデー

黒糖饅頭のテスト販売のために、「木津川市PRデー」というイベントに参加し、京都市内の方々を対象にして販売を行いました。



アンケートの結果では、

- 筍焼酎というの入っているのが珍しい
- 見た目、価格とともに満足している

という意見をいただきましたが、試食できる分が少なく、味についての意見をあまり聞くことができませんでした。



また、

- ✓ パッケージに貼ったラベルが、「筍焼酎」というキーワードが認識しづらい
- ✓ 「放置竹林問題」を知ってもらうためのアピールができていないこと

が問題点として挙げられました、

## (その2) 木の津まつり

私たちは、別の地域イベントで2度目の販売を行いました。前回の問題点を踏まえ、

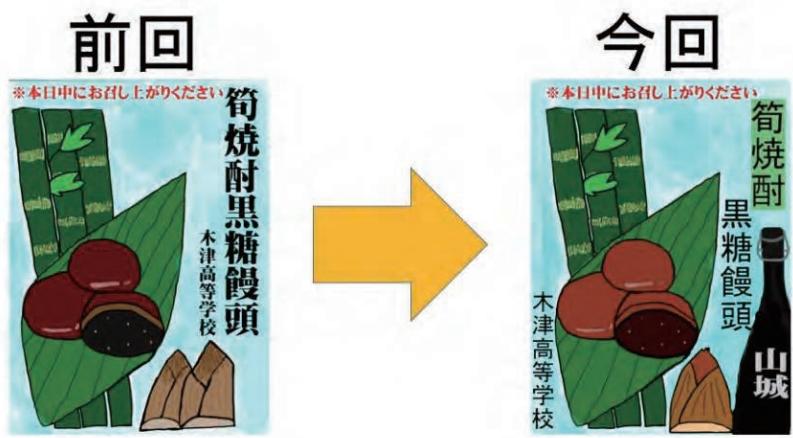
- 試食を前回よりもたくさん準備する
- 「放置竹林問題」のアピールを強化するためにパネルを作成する
- パッケージのラベルを改善する

以上3点の改善を行いました。



味の感想については、「筍の食感がよく、焼酎の風味も残っていておいしい！」「珍しいし、おいしいので買っていく！」という感想を聞くことができ、準備した40個の商品は開始20分というスピードで完売しました。

さらに、ラベルの改善も行い、筍焼酎が入っていることがより強調されるものとなりました。



## 6 今後のPRポイント

今年の4月に木津高校は、日本遺産「日本茶800年の歴史 散歩～京都・山城」に付属茶園、製茶工場が115年の歴史ある構成資産として認定されました。創立当初から茶業教育に力を入れ、現在でも様々な取組をしていることが認められた形となりました。



そこで、黒糖饅頭をさらに広めるために、木津高校の農業科で作っているお茶をセットとして売り出そうと考えました。

## 日本遺産ブランド

**黒糖饅頭 + 木津高校のお茶**



## 7 キヅガワゴン

日本遺産ブランドとしてのPRのプランとして浮かんだのは、木津川市のプロジェクトとして誕生した「キヅガワゴン」です。

キヅガワゴンとは、地元の人や来訪者にとっても楽しめることを目的とした、移動式屋台です。これは、木津川市PRデーでのテスト販売で、実際に体験した販売スタイルです。



## キヅガワゴン



新たな賑わいづくり  
木津川市が知られる



黒糖饅頭をキヅガワゴンに乗せ、木津川市の様々なイベントを持って行くことで、私たちが目指していた放置竹林問題と木津高校のアピールに加え、木津川市のことでも広く知ってもらうことができると考えました。

来年度からの活動として、木津川市との関係をより深めてお互いに効果的なPR活動を行っていきたいと思います。

## 8 おわりに

私たちは、活動の中で地域の人々が地域の問題について様々なかたちで活動を行っていることを知りました。地域の人々のつながりの輪がどんどん広がれば、さまざまなアイデアで地域の問題を解消していくのだと思います。また、私たちが商品開発という研究をしましたが、今回の活動でたくさんの人々に筈の新しい活用法を知ってもらう良い機会になったと思います。単に利益を得るということだけでなく、ボランティアなどの活動でなくてもビジネスという方法でも地域に貢献できることが分かりました。これからも地域で活動し続け、地域に貢献してゆくとともに木津川市を更に活性化させていきます。