

留萌農業を救え！

～チリコンカンソースの商品開発をとおして～

北海道遠別農業高等学校

生産科学科 3年

酒井春菜

「え、ルルロツソってなに？」

ただ何となく中学校生活を送っていた私は、もともと明確な目標があって高校に進学したわけではなく、普通科でひたすら勉強をするよりも、農業高校で実習でもしてのびのびと日々高校生活を送った方が楽しそうだなあという気持ちでいました。しかし、遠別農業高校へ入学し、日を追うごとに私の気持ちは少しずつ変化していきました。「農業と環境」の授業で農業についての基礎を学び、そこから興味を持った「食品」についての、知識、技能を深めるために食品科学コースを選択、そこで出会った「商品開発」の授業は私の農業高校ライフを決める大きな存在となりました。

私が行動を起こすきっかけとなったのは、1年生の時に留萌管内の指導農業士の方々を本校にお招きして開かれた「留萌ファーマーズトーク」です。留萌管内の現状として、農業従事者の高齢化が進み、新たな試みが少ないことを初めて知りました。「なんか暗い話だなあ」と思っていたところ、参加されていた林さんのお話が私のやる気に火を付けました。「ルルロツソ」聞き覚えのないその名前は、管内の地域振興のために導入された小平町のみで栽培されているパスタ用小麦です。さらに、ルルロツソを高校生の方で普及させてほしいと熱く語っていただき、暗いイメージから一転、ルルロツソは一つの光として私の目に映りました。「ルルロツソで留萌農業を救いたい！」

そんなとき、教室に偶然掲示してあったポスタ

ーを見て私はびっくりしました。ルルロツソ普及のために留萌振興局が主催する「ルルロツソパスタソースレシピコンテスト」の告知を発見したのです。その時隣にいた同級生の大木さんが、「これ、面白そうだよ？一緒にやってみる？」と声をかけてくれました。少し一人では不安だった私は、胸が高鳴り、「一緒にやろう！」と即応募を決めました。私は大木さんと一緒に、留萌管内の農業について調べ上げました。そこで着目したのが、苫前町のトマトやピーマン、小平町の豚肉、羽幌町たまねぎといった地場産品です。これらの食材をふんだんに活用したソースが作れないかと考え「留萌野菜たっぷりチリコンカンソース」を提案しました。何度も試作を繰り返しましたが、その都度色合いが悪かったり、味が薄かったりと多くの課題が見つかりました。留萌管内で栽培されている野菜の特徴を改めて調べ理解したうえで、完成度が高くおいしいソースが完成しました。コンテストの参加者は、調理師をはじめとした社会人ばかりで、会場の雰囲気にもまれそうになりました。もし失敗したらどうしようという気持ちでいっぱいになりましたが、自分が今まで練習してきたことを信じ、レシピを元に無我夢中でソースを作りました。その結果は、なんと最優秀賞！審査員の方から「留萌管内の野菜をふんだんに使ったトマトベースのソースはパスタによく絡み、色合いもよく、豆やたまねぎの食感が楽しい」と評価していただきました。私は今まで積み重ねてきた努力

が報われるとこんなにも嬉しいのだと知ることができました。

しかし、パスタソースは一般的に飲食店で提供されているものがほとんどで、限られた消費者にしか提供できません。そこで農産加工を主に研究する専門分会に所属している私は、このソースをレトルト化し、多くの消費者へ届くようにし、どのような場面でもパスタと一緒に販売できるようにしたいと考えました。

「商品開発」の授業において、チリコンカンソースをレトルト化する試作製造を開始しました。考案したレシピを元に調理し、レトルトパウチへ定量を入れ、レトルト殺菌を実施しました。最初私は特に難しいことはない和高を括っていましたが、試作を繰り返す中から課題が見つかりました。試食をした大木さんからは「具材全体が柔らかすぎて、考案したものとはちょっと違うよね」と指摘を受けたのです。レトルト殺菌は121℃で15分以上の熱処理を行います。調理をした後レトルト殺菌をおこなうと具材に火が通り過ぎてしまうのです。そのため、具材の大きさや調理加熱時間の再検証が必要となりました。私は中に入れる野菜の大きさや加熱時間について、試作を繰り返しました。その結果、ピーマンは約3cm角の大きさに切り、玉ねぎも約2mm～3mm角にみじん切りにする。大豆は下処理の加熱はせず、浸漬したものを添加し、調理加熱時間も10分以内と短く抑え、主な加熱はレトルト殺菌の熱で仕上げることにしました。そうすることで、風味と具材全体の食感が残り絶妙なバランスのチリコンカンレトルトソースを完成させることができたのです。できあがったレトルトソースを大木さんに食べてもらおうと、「レシピコンテストで作った時と同じだよ！やったね！美味しい！」と笑顔で喜んでくれました。

完成したレトルトソースは、本校アンテナショップ遠農高マルシェで販売すると同時に、試食会を実施しました。お客様からは「留萌野菜がたくさん入っているんだね！麺とよく合って美味し

い！」と大変好評でした。試行錯誤を繰り返して出来上がったレトルトソースを食べていただいた時のお客様の笑顔は忘れられません。さらに、留萌市にあるルルロソソパスタの専門店、喫茶ラポーズの笠原さんに食べていただいたところ「野菜本来の旨味や食感が引き出されており完成度が高いですね。ぜひうちの店でも提供したい！」と評価をしていただきました。

昨年から本校ではヤフー株式会社と連携して、デジタル人材育成プログラムを実施しています。ヤフーの職員の方が先生となって授業が展開されます。これから間違いなく一般化してくるeコマースの知識や技術の活用方法を教えていただいたうえで、授業では遠別町の魅力を再発見し、本校農場の生産品や加工品はもちろんのこと、遠別町の特産品などをヤフーショッピングで実際に販売しています。この取組の中で、商品化したレトルトソースを10月にインターネット販売することが決まっています。

これらの活動は新聞各社に取り上げられ、掲載後多くの問い合わせが寄せられました。この商品開発の取り組みは地域の注目を集め、留萌農業が見直されるきっかけとなるとともに地域資源を再発見する活動となりました。

私は商品開発をとおして留萌農業には埋もれてしまっている「魅力」がたくさんあることに気付きました。チリコンカンソースのように地域それぞれの魅力を結ぶことで、「新たな魅力」に繋がる商品開発ができることがわかったのです。この学習を通して私には目標ができました。それは地域の埋もれてしまっている「魅力」を私自身が掘り起こし、結びつけることで地域活性化につながる商品開発をすることです。目標を実現するために地域資源を活用した商品開発を学ぶため、大学に進学することを決めています。地域を結び発展させる私の挑戦は始まったばかりです。

「ルルロソソってなに？」なんて言わせない！私はチリコンカンソースで留萌農業を救います！