

## しべパフェで明るい町づくりプロジェクト ～標茶町でパフェを食べてみませんか～

食品ゼミ パフェ班 兒玉玲海 渡邊穂乃香 高橋優弥 伊藤 颯  
佐藤 龍 中島寿々花 田中大翔

私たちの住む標茶町は人口 7,700 人に対して乳用牛の飼養頭数が 5 万頭、釧路湿原を最も広く保有する町です。町内の人口は減少傾向にあり、このままでは約 20 年後には人口が 5 千人を下回るとも予測されています。

このような課題を抱える標茶町の未来を明るくするためには、「産業の活性化」が不可欠であり、主に生乳の生産から加工、調理そして販売、消費までの流れを構築し「人・モノ・お金」の流れの活性化と利益・投資の拡大をし、酪農の町、標茶町の明るい未来へつなげていこうと考えました。

札幌発祥の「しめパフェ」は多くのメディアで取り上げられ、ご当地グルメとして浸透しています。火付け役となったお店を監修しているのはクリプトン・フューチャー・メディアという会社で、初音ミクの生みの親である伊藤博之さんが社長を務める会社です。この伊藤社長が標茶町出身であることから縁を感じ、「締めパフェ」ならぬ「しべパフェ」の開発を企画しました。

パフェを通じて標茶町の魅力を磨き上げ、観光客を増やし経済効果を生み出すために、標茶町を「パフェの町」として確立しようと考えました。

「パフェの町」を確立させるために、これまで次のような活動を行いました。

- 1 年目はパフェの商品化までを授業で研究し標茶町活性化のための組織づくり
- 2 年目はオリジナルパフェを商品化し、町民の方々に知ってもらうための PR
- 3 年目は町内企業の商品や食材をコラボレーションしたパフェを販売しました。

そして 4 年目となる今年度は、今までの活動を継承していこうと考え、テーマを「標茶町をパフェの町に」として活動をスタートさせました。

活動目標は、

- 1、標茶町の食材を利用したオリジナルパフェの開発を行う。
- 2、標茶町や釧路市での販売会やイベントで販売通じて PR を行う。

としました。

活動計画は次の通りですが、今年度も新型コロナウイルスの感染防止のために多くの販売会やイベントが中止になってしまったため、大幅な変更が必要になりました。しかし、5 月の時点で決まっているものがなく、計画を立てられないまま活動を行いました。

まず、8 月 22 日に行われた中学生一日体験入学です。13 人の中学生を受け入れ、「しべパフェ」について知ってもらうことを目標に次のような内容を用意しました。5 分間程度の「しべパフェについて」の発表をスライドも交えて聞いて

もらい、その後、実際に自分オリジナルのパフェデザインを考えてもらいました。最初は戸惑いながらも、材料を見ながら楽しそうにどんなパフェを作ろうか考えていました。そのデザインを元に

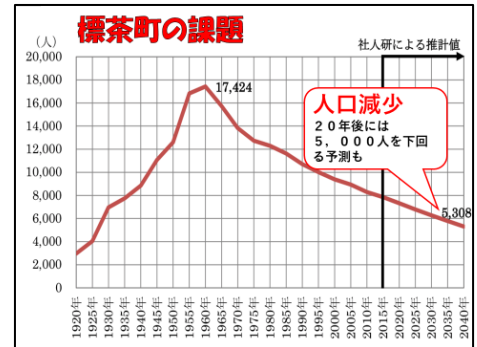


図1 標茶町人口予想推移

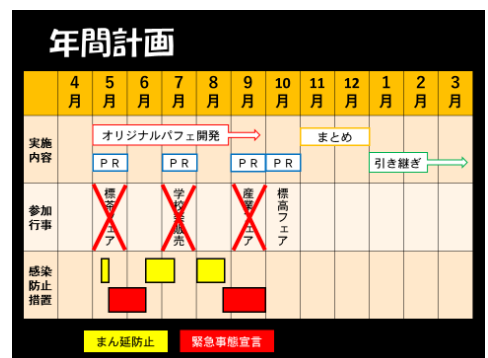


図2 年間計画表

同じように作りましたが、なかなか同じようにはいかず苦戦している人がたくさんいました。最後にとったアンケートでは、以外に難しかったけど楽しく作れた。美味しかったという感想をいただきました。全員が「しべパフェ」についても知ることができたと答えていました。

10月16日には、日専連釧路文苑店で行われた標茶高校フェアに参加しました。そこでは標茶高校で収穫したカボチャを利用した「カボ茶パフェ」を販売しました。使用したカボチャは雪化粧とえびすで、それぞれアイスに混ぜて層にすることで、見た目のかわいさと、食べ進めると味が変わるように工夫しました。表面の抹茶は標茶町の豊かな自然を表現し、甘いカボチャアイスとの相性も抜群でした。

当日は昨年度の反省を活かし、その場で作るキッチンカーではなく、事前に作ることで素早く提供できるアイス状のパフェを販売しました。気温が低かったこともあり、なかなか売れませんでした。積極的にお客様に声をかけることで興味を持ってもらい、なんとか用意した100個を完売することができました。

10月31日には、JRで“ちょっとお出かけ”モニターツアー【標茶コース】おもてなし事業に参加しました。イベントには30家庭、約60名の方が標茶高校を訪れ、ゼミ生徒によるおもてなしを受けました。パフェゼミでも標茶高校フェアで販売した「カボ茶パフェ」のミニバージョンを製造しました。

当日は、60名に「しべパフェ」を配り、食べながらしべパフェについて知ってもらうための発表を聞いてもらいました。参加者からは、すごい取り組みをしているね。とても美味しかったです。といった感想をいただきました。

今年度の活動をまとめると

- 1、標茶高校で収穫されたカボチャを利用したオリジナルパフェを開発できた。
- 2、釧路市での販売会やイベントを通じて160個のしべパフェを提供できた。

反省・改善点は、

- 1、野菜や果物など、地域食材の利用が進められなかった。  
旬の食材などを利用できるよう、販売会などの期間に合わせて計画する。
- 2、販売会やイベントへの参加が少なかったためしべパフェのPRができなかった。販売会やイベント以外でもPRする手段を模索する。

今年度は新型コロナの影響もあり、なかなか計画通りに行かなかったため目標にはほど遠い結果になってしまいましたが、思いをつなぎ形として残すことで、「しべパフェ」が地域に少しずつ浸透していければと思いました。

これまでの活動から、「しべパフェ」はいろんな商品や食材と合わせることができる商品だと感じました。これからも人と人、商品と商品を繋げることで酪農の町標茶町の明るい未来を作っていくよう、私たちだからできる活動を継続していきます。



図3 カボ茶パフェのPOP



図4 カボ茶パフェ販売の様子