

## 「南越前町オリジナルのへしことは？」

玉谷 優花、天谷 理香子、  
笠谷 侑生、堀井 蒼汰

### ■活動内容

#### ①「タケノコ×へしこでオリジナル食品の開発」

実は福井県名産のサバのへしこには福井産の鯖は使われていない。消費者目線に立った際、「南越前町のへしこ」として売り出すには県内産の材料を使用していることが大切だと考え、サバ以外の原料「タケノコ」を使用したオリジナル食品の開発を目指した。

#### ②「へしこのもっと美味しい食べ方

～オリジナルレシピの開発～

今回開発したタケノコへしこのアレンジレシピのほか、定番の鯖のへしこのアレンジレシピの考案も行った。

#### ③「へしこの品質安定化に向けて」

今回の活動で協力をいただいた海の宿さへいさんのへしこには、米麴が使われているのが特徴。旨味と甘味を引き出すために入れられているそう。この米麴に含まれている酵素に着目することで、よりへしこ作りに最適な米麴の選定を行い、へしこの品質安定化を目指した。

### ■町との関わり

以前より大学の授業でお世話になっていた、うみの宿さへいの女将さんには、まちみらいチャレンジでもお世話になった。8月、10月の計2度女将さんの元を訪れ、現在のへしこの課題を調査した。へしこ作りを行う蔵も見学させていただき、へしこをつけた後の糠が捨てられている状況もこの時に知った。レシピ作りを行う際は南越前町産の素材を利用することにこだわった。畠山酒造(株)さんの酒粕を分けていただいたり、道の駅「南えちぜん山海里」を訪れて、マルゴ醤油などレシピに使用できそうな材料を揃えた。

### ■情報発信・共有

#### ①「試食会の開催」

完成したタケノコへしこを大学内の生徒や教授に試食してもらい、味の感想を得た。

「飲食店での提供」

知人が経営するバーにて、お酒のあての限定メニューとして提供を行い、好評をいただいた。

「大学広報誌での情報発信」

福井県立大学の広報誌「FPU NEWS」にて、地域貢献活動の一環として取り上げていただいた。

### ■成果（変化）

#### ・活動を通して

活動を通して、へしこが抱える問題の解決に貢献した。へしこを使った料理を提供した際には、へしこが苦手な人にも美味しいと感じてもらえることができ、より多くの人に魅力を知ってもらうことが出来た。現地の施設訪問やインタビューを通して、南越前町の魅力をさらに知った。人の温かさや食の豊かさなど、訪れることでしか感じることでできない良さを今回のまちみらいチャレンジで感じる事ができた。

#### ・自分達自身の変化

自ら行動することの大切さを学んだ。活動当初はなかなか行動に移すことが出来ず、活動をPRする方法や地域の協力を得る方法を模索していた。しかし、考えるよりもまずこちらから協力を依頼することで力を貸してもらえることが出来た。酒粕を分けていただいた畠山酒造さんも快く依頼に応じてくださり、搾りたての酒粕をその場で頂いた時は心が温かくなった。

#### ・今後について

「タケノコへしこ」の味や製造方法の改良を重ね、商品化を目指したい。また、私たちの活動を通して、商品から得られる利益を地域や生産者に還元していきたい。

■活動に関する写真等

