とび魚だしプロジェクト

東北公益文科大学の「とび魚だしプロジェクト」が、発足から今年で5年目に入りました。

飛島の地域資源にスポットをあて、島の活性化につなげる活動が続いています。

ふくよかな味わいに化学調味料無添加という安全性が加わって好評を博している「絶品『とび魚だしめんつゆ』贅沢ストレート」。この開発と販売に、東北公益文科大学の学生たちが関わっていることを知っていますか。

この商品は平成22年にJA山形農工連と山形県漁業協同組合、公益大「とび魚だしプロジェクト」の農商工連携事業として発売されました。プロジェクト発足当初からの担当教授、伊藤眞知子さんにお聞きしました。「農工連さんからお誘いを受けたのが21年春のこと。学生を募集してプロジェクトを発足したのはその秋です。翌22年度からは、自主活動と授業の『公益社会演習』の2本柱でこの事業に連携参加してきました」。

大学の2つの場面で同時進行してきたこのプロジェクト。授業では主に飛島や商品の基礎知識を学びます。夏の飛島合宿では、とび魚漁から戻る漁師を港で迎え、魚の下処理、天日干し、炭火焼など一連の焼干し作りをお手伝い。完成した焼干しはその後、県漁協を通じてJA農工連に出荷されるため、学生たちは工場でも「本がえし製法」や官能検査などの製品づくりを体験し、マーケティング戦略なども学びます。

自主活動では授業に収まらない活動を展開。ネーミングやパッケージ、スタッフTシャツなどの販促グッズを学生が企画製作。発売後も商品をよりおいしく改良するために、公開試食会や利きだし会を開催。販路開拓に向けた商談会の同行、各イベントでのPR活動、「SKTバーガー」など商品の活用を図るための新レシピも開発しました。

こうして地元企業と飛島資源を生かしたビジネス展開を共同で行って4年。伊藤さんは話します。「この活動を通して、飛島のとび魚に対する漁師さんたちの譲れないプライドや、製造現場のものづくりへの厳しさなどを目の当たりにした学生たちは、自分から考えて動くようになりました。漁師さんたちは学生たちの熱心な姿をみてヤル気が高まり、原料のとび魚を確保できました。天保そばとつゆをセットにした『飛島や』など、島の顔となるお土産品づくりにも結びついています。学生の活動が、島の漁業や観光に少なからず、プラスの影響をもたらすことができたと思いますね」。

今年3月、3者による農商工連携事業が終わりました。しかしプロジェクトは飛島の島づくりを行う「とびしま未来協議会」の一員として継続、新たな活動に挑戦する予定です。「考えているのは、飛島の『しまかへ』と連携したアンテナショップを酒田市内にオープンすることです。今年はその企画立案からのスタートですね」。酒田の大学生が取り組む、飛島を中心にした地域貢献の活動に今後もご注目を。

イベントでの商品PR活動、飛島で焼干し作りなど、「とび魚プロジェクト」はこうした活動が評価され、平成24年秋に「輝けやまがた若者大賞」を受賞しました。
商品の問い合わせは、JA山形農工連 ✆0234-52-3100まで。

取材・編集＝Cradle編集部
協力＝東北公益文科大学