



利島の恵みを味わう自慢のレシピ作り！



利島では、前回の会議に引き続き、商品開発に向けて試食会を開催しました。前回、商品開発の基本方針として決めたのは、利島の人自身が自慢できるもの、島を代表する食材である明日葉や椿油などを活用すること、一般家庭で使えるもの。この3点を踏まえて、ハーブに詳しい料理研究家に協力を依頼し、島で採れる食材にひと工夫を加えることで様々なアレンジができ、幅広い年齢層に愛着をもって召し上がっていただけるレシピの提供を受けました（明日葉と椿油のソース）。試食会では、民宿の女将さん、そしてふるさとワーキングホリデーで島に滞在中の方々も交え、闊達に意見交換ができました。

試食会に参加したメンバーの感想としては、「いろいろな使い方の可能性を感じた」「原材料に添加物が入っていないので消費者としては安心する」「食材に新しい味付けを組み合わせる面白さがあり、インパクトがある商品になる」といった声が上がりました。



利島で採れる原材料を使うことで、島の人自身が改めて島の恵みの可能性を感じるとともに、島を訪れる人たちが食を通じて利島の魅力を知るきっかけになるよう、引き続き商品化にむけた取り組みを進めていきます。

今後は、島の中で安定して生産できるよう、専門家の指導のもとで試作を行います。また、来島者に食事を提供する宿泊施設の方にもご協力を頂きながら、商品のネーミングなどのアイデアを話し合う予定です。