



明日葉と椿油のソース（仮称）の商品化に向けて取組が進行中！

利島では「利島産の原材料を使って、利島の中でつくる、利島産の特産品」として、2020年度から「明日葉と椿油のソース（仮称）」の開発に取り組んでいます。今年度は商品化して販売することを目標としており、そのための課題の洗い出しを行いつつ、着実に取組を進めてきました。

当初は6月に島内での試食会を企画していましたが、感染症拡大の懸念もあり、実施を断念しました。その代替企画として、7月より島内全戸にソース入りのパウチを配布し、アンケートを実施して意見を集めました。



実際に試食していただいた結果、「利島のお土産になりそう」「利島のもので作られていて嬉しい」「さまざまな料理に活用できそう」など、利島産の原材料で作られたお土産として好意的な意見が寄せられました。

また調理方法としては、パスタソースや鶏肉、白身魚と一緒に料理するというレシピを紹介していましたが、試食した皆さんからはその他のいろいろな料理に使えたという意見もいただきました。野菜スティックのディップソースや唐揚げにのせるなどの使い方もあり、色々な料理への応用が期待できそうです。

また、10月19日に行われた第2回フォローアップ会議では、島内からの意見をもとに塩分や味を調整した4種類のソースの試食会が行われました。



「塩分はかなり濃くても気になりません」

「味として良いものと、明日葉の香りがしっかりしているものがあるので、どちらがよいか迷いますね」

ソース単体で試食したり、パンにつけて試食したりすることで、使うシーンによる味の方向性を確認し、アドバイザーを含めた議論が盛り上がりました。



島民アンケートではネーミング案も募集しており、会議では、それらの案をもとにしたパッケージデザインについても検討しました。実際にネーミング案を基にしたデザインが見えると、具体的にこうしたい、という発言が参加者から飛び出します。



パッケージは、消費者が手に取りたくなるような見た目も大切ですが、成分や賞味期限など、表示しなければいけない決まり事がたくさんあります。それらを全部表示した時に、最も商品の魅力が伝わるパッケージはどんなものか、様々な点を考慮する必要があります。

今後はネーミングやパッケージデザインを決め、衛生面での検査なども行いながら、利島の皆さんが島のお土産として誇りに思える商品作りを進めていきます。