

「ハト麦味噌」拡大計画！！
～新山地区の思いをより多くの人へ～

岡山龍谷高等学校

調理製菓系

Ⅱ類

特進系・看護系・初等教育系

Ⅰ類

文理系・福祉保育系・調理製菓系
・次世代クリエイティブ系

進学教養コース

RINGS

Ryukoku IN Global Scale



岡山龍谷高等学校 RINGS 調理製菓系の活動



はと麦味噌の存在を知りました

新型コロナウイルスの影響で調理実習が出来ないので、消滅可能性都市である笠岡市をどうやって盛り上げれるか、調べたところ笠岡市の新山地区で製造されているはと麦味噌の存在を知りました。



はと麦味噌とは



新山で栽培されている、はと麦に、米こうじやあら塩だけを使って醸造した味噌

はと麦味噌との出会い



9月1日(火)に初めて新山地区へ行きました。コロナウイルスが広まってい
く中で「ハトムギ味噌」をどのように広めていくか、どのような思いで、
ハトムギ味噌の伝統を続けているのかを聞けました。この活動で「もっと
新山のハトムギ味噌を広めていきたい！」と思いました。

広報班としての 活動

はと麦味噌の歴史、味噌づくり体験



味噌作り体験

味噌作り体験を行って私達は、味噌作りの苦労、お母さん方の味噌への思いを知り、より一層『新山のハトムギ味噌』を多くの人々に知ってもらいたいと思いました。



アイス班としての活動

はと麦味噌を使ったアイスの作成
味噌だれの作成



笠岡ジェラート工房Happyさん



みそアイス



味噌ダレについて



これからの活動…

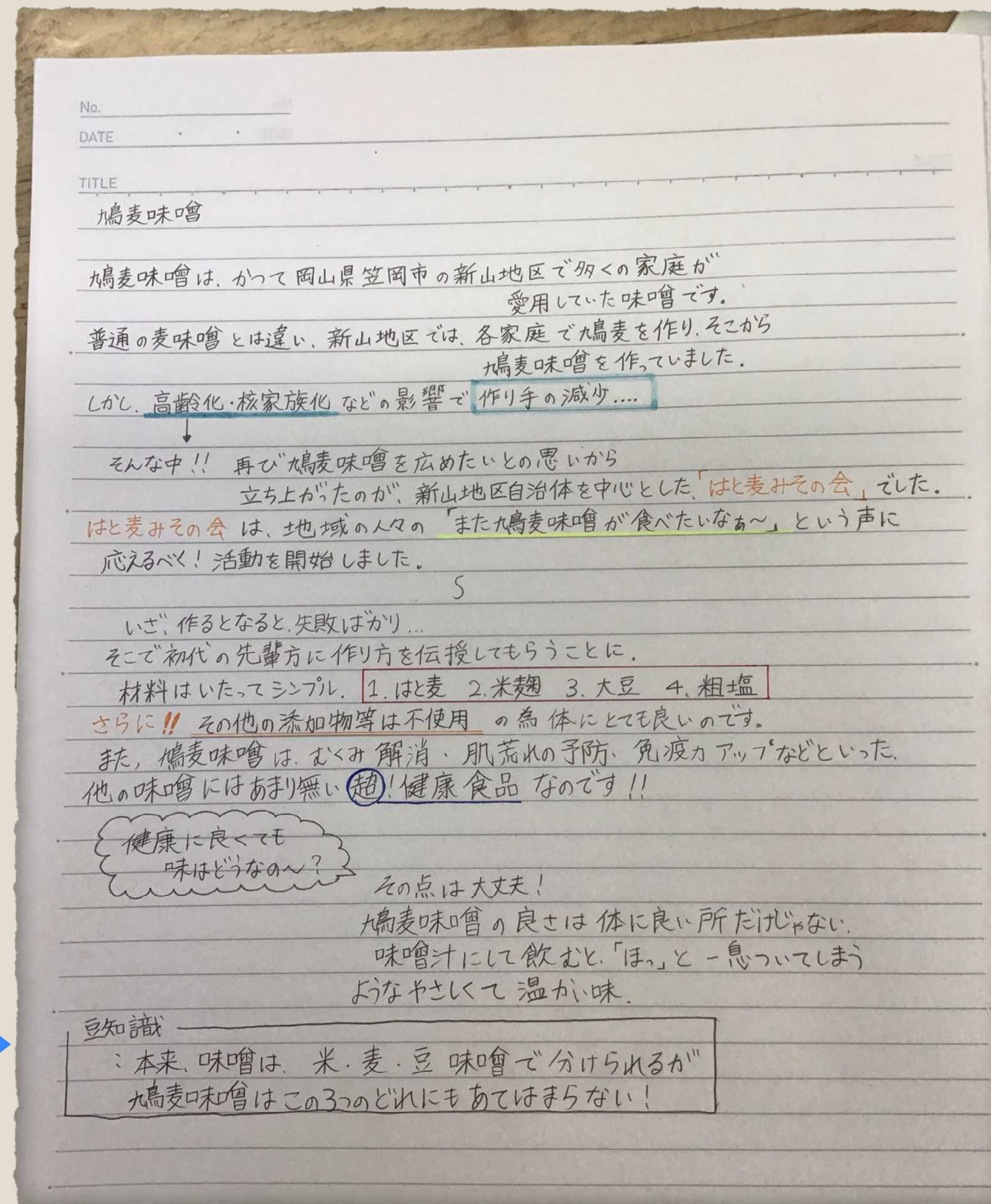
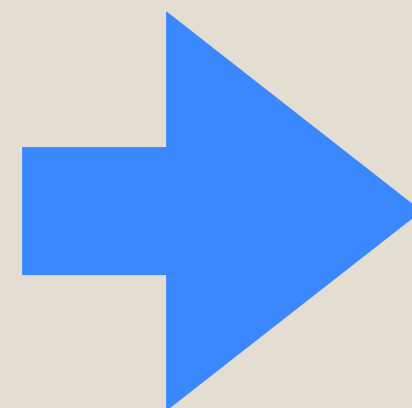
★どうやってハトムギ味噌を広めていくか

1. イラスト付き冊子の作成
2. SNS使う
3. チラシ、パンフレットなどの作成
4. レシピの提案
5. イベント活動

冊子(イラスト付き)

冊子は、絵を入れる事で子供でも楽しめる仕様にし、ハトムギ味噌の事を少しでも幅広い世代に知ってもらえる様にする活動。

これを元に……



SNSを使う

➤ 若者の目につきやすいと言えばやはりSNS。なのでSNSを使い、ハトムギ味噌の魅力的な話や、ハトムギ味噌を使った料理の作り方などを書き込み、ハトムギ味噌を広めていく活動。

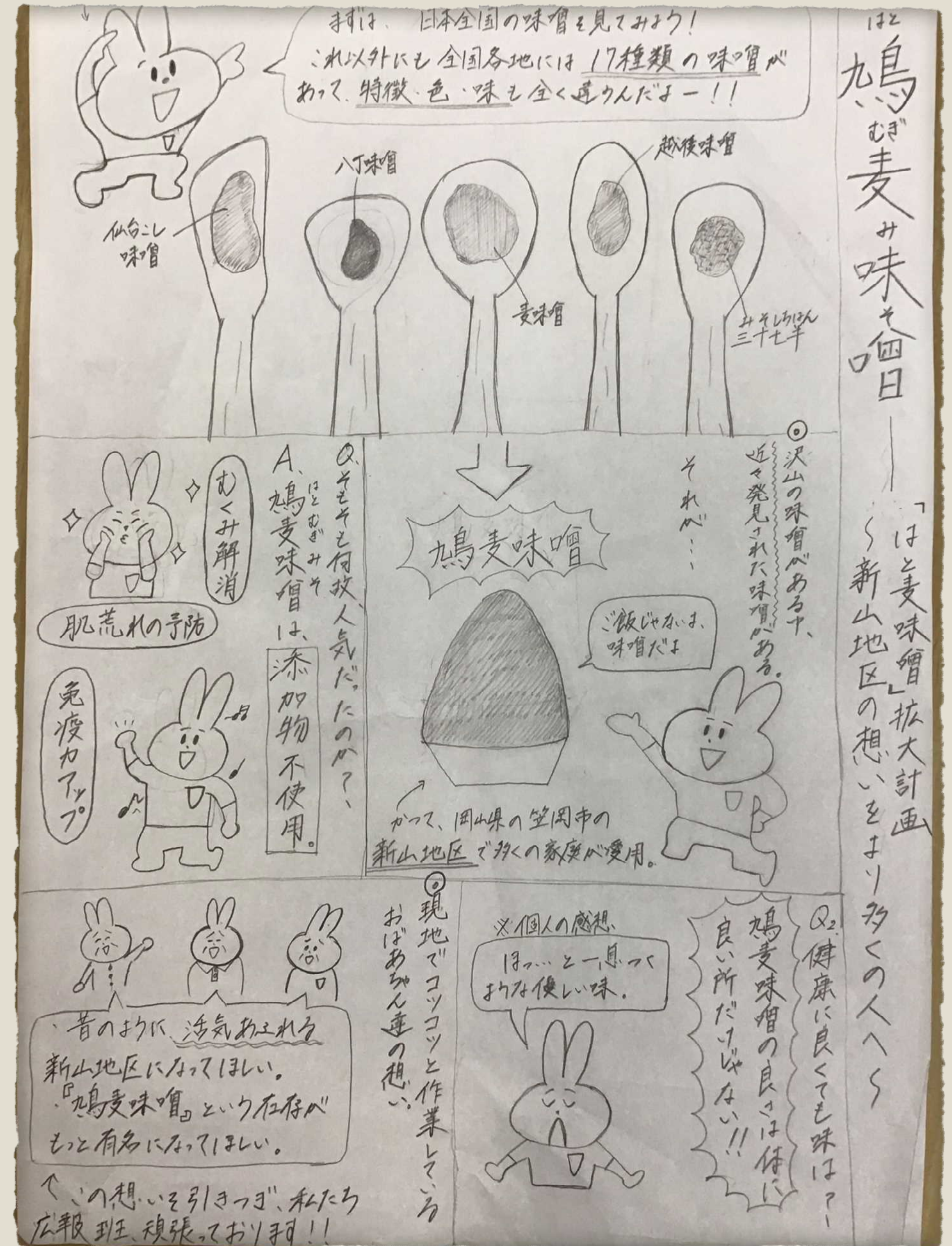
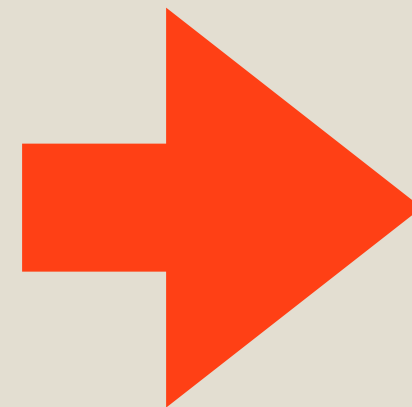


Twitter

チラシ、パンフレット を作る

チラシや、パンフレットを作り、掲示することで誰の目にも必ずつきます。
しかし、目につくだけでは印象に残らないので印象的なチラシや、パンフレットにしなくてはなりません。その様なものを作り、掲示する活動。

このように！





レシピの提案
イベント活動

まとめ





ご清聴ありがとうございました！！