

教室2 商品開発プロジェクト「地域食材でご当地バーガーづくり」 第3回レポート

教室2は、商品開発プロジェクト「地域食材でご当地バーガーづくり」。今回は、みんなで地域食材を使ったハンバーガーの試作品を作ってみました！

◎ミッション「関係人口を増やすこと」を忘れずに

その前に、教室2のミッションである「ご当地食材を使い、関係人口が増えるバーガーを開発する」をみんなで再確認することに。「せっかく作るなら、バーガーのコンセプトも大事」ということで講師の小川さんから、例として「長浜武者武者バーガー」をご紹介いただきました。地域のことをうまく取り入れ、斬新かつキャッチーなアイデアに皆さん「いいね！」の表情。みませ楽舎3教室をコーディネートしていただいている土佐山アカデミーの吉富さんからも「皆さんが友だちにオススメしたいハンバーガーができれば、関係人口が広がっていきます」とアドバイスをいただき、みなさん「なるほど～」と納得されていました。



その後、第2回の教室で出されていた宿題をみんなで発表。自分が考えるバーガーの案や、バーガーを広めていくための仕掛け・売り方の案について、それぞれのアイデアをご披露いただきました。

地域の食材を生かした美味しさ・組み合わせを重視したアイデアや、某チェーン店のように、食材をチョイスしながらオリジナルのサンドやバーガーを作って提供する方法、ご当地ならではのバーガーを、イメージキャラクターまで作って売り込もう！などなど、みんな考えることが本当にさまざまですね。

◎いよいよ試作品づくり

さてさて、この後、いよいよ試作品づくりがスタート。皆さん、エプロン・三角巾を身にまとい、衛生面に気をつけながら、グループに分かれて役割分担。あ～でもない、こ～でもないと相談しながら、・・・



◎意外に合う？食材・ソースの組み合わせ

試作品が出来上がったら、みんなで試食。地域のパン屋さんに作っていただいたハンバーガーのバンズ（パン）に、試作したパティ（バンズではさむもの）、ソースを思い思いにはさんで実食！なかには、スイーツのような仕上がりもあったりなかったり。それは完成してからの楽しみ(^▽^)/。



「この組み合わせは意外と合う～」や「ビジュアルがいいね」といったご意見から、「少し生臭いから工夫が必要」「食べにくいからこっちの方がいいかも」などの意見が出ました。バンズにはさんでみると、印象も変わるし、何でも美味しくなっちゃう。でもそれをこの地域のストーリーにどう絡めていくのか、新たな疑問も生まれました。

実際に作ってみないと、分からないことがたくさんあります。そのことを講師と受講生みんなが体験しながら、少しずつ理解を深め共通認識を持っていく、とても大事な機会になりました。

次回は、今回の試作・試食を踏まえた上で、ご当地バーガーのターゲットやコンセプト、売り出し方を詰めていきます。

