

学 校 名	東京都立五日市高等学校
発表タイトル	地域特産「のらぼう菜」の商品化によるエシカル消費の推進

※エシカル消費に関する探究的な学びや実践活動の取組について記載すること

### ○取組の目的

ア SDGsにおける貧困、人権、気候変動に関する目標達成の具体策として、地域の特産品を活用した商品開発を進め、エシカル消費の有効性を検証する。

イ 他地域では生産していない特産品「のらぼう菜」を活用した商品開発を進め、産地消や地域貢献を実現するとともに、多くの人に地域の特産品である「のらぼう菜」を知ってもらいながら継続的に販売することによりエシカル消費につなげる。

### 【取組目的の設定理由】

あきる野市周辺地域の特産品（下表）は多数あるが、特産品を生かした商品は「のらぼう菜うどん」「秋川牛ビーフカレー」など少数である。他の地域にはない特産品である「のらぼう菜」を生かした商品が多くの消費者に受け入れられれば、認知度の低い特産品を知ってもらう機会になるとともにエシカル消費につながる。また、SDGsにおける貧困、人権、気候変動に関する対応策の事例にもなる。

あきる野市	秋川牛・秋川梨・秋川とうもろこし・のらぼう菜・鮎など
檜原村	コンニャク・豆腐・ジャガイモ・わさびなど
日の出町	しいたけ・トマトなど

### ○具体的な取組内容

ア のらぼう菜に関する調査

「五日市のらぼう部会」及び五日市のらぼう菜の生産者の方々にインタビューを行い、生産の現状や過去の取組などを調査した。

- ①菜の花に良く似ており、柔らかい花茎にほのかな甘味があり、他のナバナ類に比べて苦味やクセはなく、歯ごたえも感じられる。
- ②農薬は一切使わず栄養価も高く、ビタミンA・Cのほか、鉄分、食物繊維なども豊富である。
- ③五日市のらぼう部会が中心となって開発した「おいしく手軽にのらぼう菜料理レシピ」、生のらぼう菜と粉末にしたのらぼう菜を収集し、商品開発に活用。
- ④生産者が減っているため生産量は年々減少している。



のらぼう菜  
(左：生、右：種)

イ のらぼう菜のイメージ調査

全校生徒（359名）に対して「のらぼう菜」のイメージ調査を行った。

- ①のらぼう菜を知らず、食べたことない人が64%だった。
- ②資料で調べたのらぼう菜の甘味やクセのなさとは対照的に、高校生は「クセがありそう」「苦そう」という意見が多かった。
- ③見た目から「ほうれん草や小松菜みたい」という意見も多かった。

ウ のらぼう菜を使った主な商品の試食調査・検討

- ①チーム全員とクラスの有志6名で試食し感想をまとめる。

クッキー	のらぼう菜の苦味を感じてあまりおいしくはなかった。
うどん	のらぼう菜の味や風味はあるが好みが分かれた。
カステラ	のらぼう菜の草感が強くカステラの風味を消していた。

② のらぼう菜を活用した販売中の商品はあまり好評ではなかった。のらぼう菜以外の地域の特産品も活用して、のらぼう菜の美味しい商品の検討を進め、「秋川牛のらぼう菜メンチカツ」の商品化も見据える。

エ のらぼう菜を活用した商品価値の検討

- ① 地域の特産品であるのらぼう菜を活用した商品は、のらぼう菜の栄養や味の魅力から「あきる野市周辺地域の認知」や「地産地消」「地域貢献」につながる。
- ② エシカル消費に向けた地域の特産品の商品開発は、「地産地消」「地域貢献」などにつながるとともに地域が求めるニーズに応える。

オ のらぼう菜を使った商品の試作

- ① 生産者の方々からいただいたのらぼう菜を使って「おひたし」「メンチカツ」「カップケーキ」「ギョーザ」「スムージー」「卵焼き」を試作。「スムージー」と「メンチカツ」は関係者には好評であった。

スムージー		りんご8分の1・バナナ半分・牛乳100cc・ハチミツ・冷凍のらぼう菜2枚をミキサーでミキシング。りんごの皮ありで、ドロドロの方が人気。りんごやのらぼう菜が苦手な人でもおいしく飲めた。 ※小松菜でも作ったが小松菜の主張が強く不評。
メンチカツ		玉ねぎ半分とゆでたのらぼう菜4束を炒め、卵半分と牛豚合挽肉と塩コショウでタネをつくり、2度揚げした。青臭さはなく、味が美味しく、食べ歩きにぴったり。 ※秋川牛挽肉で作ると原価は約1.5～2倍になる。

カ 地元経営者との協議

地域活性化を担う地元の若手経営者の方から商品開発について指導・助言を受ける。また、取組に対する支援を提案され、協力体制ができた。

- ① この取組のエシカル消費や地産地消、地域貢献などについて説明した。非常に感心され激励を受ける。鮎を生かした「アユチョビ」というアンチョビの開発エピソードを聞く。自分で行動することの大事さ、商品開発を複数するメリット、商品名の大事さを教授いただく。
- ② ○試作商品の講評を地域の専門家からしてもらう。○乾燥のらぼう菜の提供。○試作したパンの販売場所の提供。○協力店の紹介。○武蔵五日市駅前での「五日市マルシェ」での販売協力。以上5点を提案され、提案を踏まえて活動する。
- ③ 協議中に挙げた「パン」と「クッキー」の試作も後日行うこととした。

○取組のまとめと今後の展望

ア 取組のまとめ

- ① 地域の特産品を生かした商品はお土産にもなり、地域を知るきっかけにもなる。
- ② 簡単に食べられて美味しい商品はのらぼう菜を知らない人には紹介しやすい。
- ③ 地域の特産品による商品販売は、エシカル消費になるとともに地域活性化、特産品の認知度向上につながり、地域のニーズと合致する。

イ 今後の展望

- ① あきる野市周辺の特産品を生かした商品が少ないので、のらぼう菜以外の特産品を生かした商品を開発する。
- ② 3月の五日市マルシェで販売することを目標として、1月までに校内で試作販売する。実際の購買層（当日のお客さん）にアンケートに答えてもらい、消費に対する意識・行動を調査して評価する。

