

改革3

梅を世界のハーフに!

幻一品オリーフ梅

梅とイタリア夢のコラボ

&



スイーツに新風!

改革4

梅レアチーズケーキ

梅レアチーズ
ケーキ



改革5

宣伝戦略

梅キャラクター誕生!

元気いっぱい、愛らしい、
梅の救世主ぷらむちゃん

ヘルシー&ビューティー
の魅力いっぱい...細腕だ
けど紀州田辺の梅のパワ
ーをみせてやるワ!



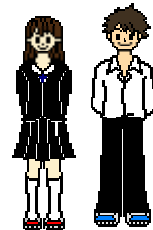
改革1

新名物!!うめえ天

梅の風味が涙を誘う!!



ビールのおつまみに...



改革2

これなら子供も毎日いける!?

新・梅ドリンク

豊富な種類で飽きないおいしさ



作り方も簡単...



味は最高

紀州田辺の梅、5大改革を提案

梅の里 Jr. が梅のイメージを変える!

田辺市立上芳養中学校3年23人

改革3

世界にはばたけ、 幻一品オリーブ梅!

研究を重ねて遂に!
あらゆる梅干し、漬けてみました

白干し梅



かつお梅



はちみつ梅



しそ梅



白干梅とは塩漬けにして、干した梅です。白干梅は梅本来の味を引き立てます。塩辛いのでご飯と一緒にどうぞ。

カツオ梅はカツオの風味を存分に發揮し、それでいて梅の味もあります。これもご飯のお供にもいですよ。

はちみつ漬けた梅です。梅干しのすっぱさがなく、食べやすい味です。おやつ感覚でも食べられるので、梅のすっぱさが苦手な人にもオススメです。

しそ梅はしそのいい香りがして、そのまま食べても最高です。いろいろな料理にも使えますよ。

幻一品オリーブ梅



まず、オリーブオイルと梅干を何故あわせたか? オリーブオイルの果実は、梅や桃と同じ種類です。オリーブオイル、梅ともに体に良いので、オリーブ梅を作ってみました!

そのまま食べても、料理にも

幻一品オリーブ梅は、梅をオリーブオイルに数日漬けて、出来上がったオリーブオイルです。オイルは料理に和えたり、漬かった梅は食べることができます。オリーブオイルには梅のエキスがたっぷり配合しているので健康にとってもいいんです。梅オリーブの利用方法はたくさんあります。例えばオリーブ梅を使ったパスタ、サラダなどいろいろあります!

結果、お料理に使って
みてはと提案します。

まずは、梅のこと知らなきゃ...

梅干で有名な田辺市。わたしたち上芳養中3年23人は、そのほとんどの家庭が梅にかかわる仕事をしており、私たちは梅のおかげで大きくなりました。しかし今、そんな梅産業が中国梅の脅威や他の県との競争など、いろいろな問題を抱えています。だから、将来、地場産業の梅を担っていく私たちも、梅についてもっと考えなければいけないと思いました。田辺と梅産業のために...

大変だった。
梅拾いや選果などの仕事を手伝いました。雨が降っていてもやったから大変でした。

梅の仕事の現場を見たよ



汗の分だけ親孝行

農事体験をして、梅の仕事の大変さがよく分かりました。家族の人は、いつも朝早くから畑に出かけ、働いてくれています。そんな家族への感謝の気持ちを忘れずにいたいと思います。仕事が終わったときは、達成感あり、とても気持ちよかったです。家族とともに働き、労働の苦労と喜びを味わうことができました。

親たちの想い

重いコンテナを運んでもらったり、とても助かりました。雨の中での作業もありましたが子供は一生懸命働き、たくさんのことを学んだことと思います。農事体験を通して、子供に仕事の大変さを教え、伝えていくことはとてもいいことだと思います。仕事の充実感や満足感を少しでも得られ、自分の人生に役立ててくれれば良いと思います。



実際に体験してみて、仕事の苦労が分かりました。
こんな仕事をいつもがんばっている家族に感謝。

効能も知りました...

梅の健康効果で元気いっぱい!!

夏バテ解消!?

梅には夏バテ解消の効果があるといわれています。コレを実証してみました。毎日梅を食べてみました。結果、いつもは夏バテになり調子も悪くなるクラスメイトが今年は夏バテしませんでした。

梅が車酔いを防ぐ!?

いつも車酔いに悩まされていたクラスメイトがいます。しかし、ある日、梅を食べてから出かけたところ、いつもなるはずの車酔いになりませんでした。帰りは効き目が切れるのでご用心。

～梅の効能～

- ・疲労回復
- ・血液サラサラ
- ・動脈硬化を防ぐ
- ・胃ガン発生を抑える
- ・食中毒から体を守る
- ・糖尿病を防ぐ

ダイエット効果も!?

梅干を1日に2個ずつ食べると太りにくいんです! 毎年、夏に太ってしまうクラスメイトも、今年は梅を毎日食べていたところ、太らなかつたんですよ。

豆知識

夏のお弁当によく梅干が入っているわけは... 梅干には、食中毒を防ぐ効果があります。

このようにいろいろな効能がある梅。

梅をもっと食べて、世界の人々に健康な毎日をすごしてもらいたいと実感しました。

そこで! 5つの梅の魅力
発信案を提言します!

新名物!!うめえ天

改革1

炒めて揚げて、調理実験

梅干を使って、ひら天やギョーザ、ピザ、肉だんご、もろきゅうりなど、いろいろな料理を作ってみました。どれにも、梅のすっぱさが見事にマッチ!! もう、誰にも『すっぱくて、辛いだけの梅』だなんて思わせられないような味には、わたしたちも感動。

その結果、梅の量を工夫し、開発したのがコレ!

うめえ天が完成!



作り方

すり身とを混ぜてから梅肉を入れて、油で揚げれば出来上がり!

- 材料 -
魚のすり身 250g
・卵白 1個分
・塩小 さじ1
・さとう 大さじ1
・片栗粉 大さじ3
・みりん 大さじ1/2
白干し梅(塩抜き済み)適量

*お味のほどは...

口当たりのよいまろやかな食感の中にぶちっとはじけるようなすっぱさが凝縮されている。さめてもおいしい、ビールにぴったり!

それはまさに 海と山の奇跡の新郎新婦!

校長先生にも「いける!」と大好評でした!

商品化を願う声が。
クラス中からも太鼓判をもらいました。

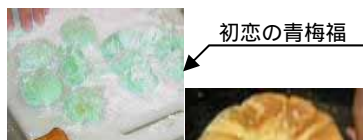
改革4

梅のお菓子に新風!

まずは梅のスイーツに挑戦

梅レアチーズケーキ
梅シフォンケーキ
初恋の青梅福
に挑戦しました!

試作を重ねて
完成!



梅シフォンケーキ



結果

そこで一番評判がよかった 梅レアチーズケーキ

材料
20cm かたのレアチーズケーキの生地、塩抜きした梅を入れ、混ぜ合わせます。

!!注意!!
梅の入れすぎには気をつけてください。辛くなります。

お味のほうは...? 梅を入れすぎるととてもすっぱくなります。上のソースがすっぱかった。梅の酸味とチーズの風味が奏でるパーフェクトハーモニーや食べたらやみつき。だから上芳養 JH イチ押のスイーツと決めました。

全体的に梅の味があまりしなかったけどおいしくでき、また梅が入っているのが健康的でかなりうまいきました!

大成功です!

クラスみんなで試食しました

好評でした! 少し辛かったのですが、梅とチーズの味が絶妙に絡み合い、お互いのおいしさを引き立てていました。

みなさんもぜひおためしください!

子供が好きな梅ドリンク発見!!

コレなら毎日でもいける!?

改革2

梅のジュース実験から

梅ジュースとは青梅と氷砂糖で作ったシロップを薄めたものです。古くから、梅の里の定番ドリンクとしてよく知られています。

しかし! 僕たちはあまり梅ジュースを飲まないのです。これでは健康にも経済的にもいけないと思い、梅シロップを混ぜ、毎日でも飲めるようなジュースを作ってみました!

作成リスト

コーラ
サイダー
オレンジ
りんご
アクエリアス

梅のあと味とほのかな香りが味わえます。他のジュースと比べても飲みやすく、とてもおいしく感じました。

アンケート結果

A B C D の4段階でクラスメートにアンケートをとりました。

作成リスト	味	見た目	香り
コーラ	B	B	B
サイダー	A	B	A
オレンジ	B	A	B
りんご	B	B	B
アクエリアス	A	B	B

結果 子供のイチ押しは...

全体的に人気のジュースを使っているのでどれも人気がありました。中でも、子供にはやはり炭酸が混ざったジュースが人気でした。それに対して大人は、アクエリアス等の炭酸が入っていないジュースが人気でした。そこで、ぜひ梅ジュース入りドリンクの商品を売り出してほしいと提案します。

紀州田辺の梅を知ってもらうために

改革5

!! 宣伝戦略 !!

PRしてみました！

和歌山駅で梅配り！

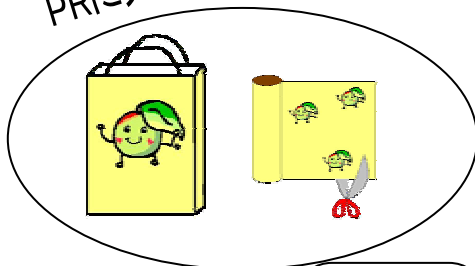


たくさんの人に、梅のおいしさを実感してもらうため、道行く人に梅を配りました。上芳養の梅を知ってもらいたいという気持ちで、さわやかに大きな声で挨拶し、積極的に配りました。年配の方が、笑顔を返してくれ、外国人も「アリガトウ」と、いってくれました。前の日に挨拶の仕方や声のかけ方などを実際に練習していったので、配りやすかったです。



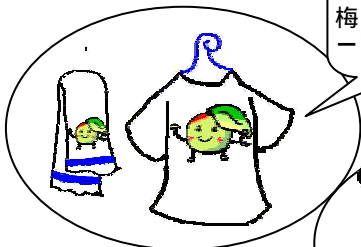
PR体験から特に若者の心をキャッチするより効果的な“梅イメージキャラクター”が必要と実感しました

こんなシーンでPRに大活躍します

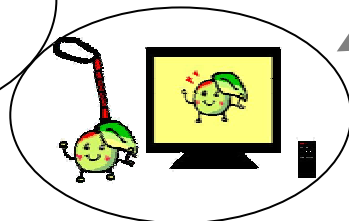


商品のパッケージやオススメ梅の田辺市推奨品のシールなどに

みんな気持ち一つになって梅PRキャンペーンしよう！



スタッフTシャツや手ぬぐいなどに...



CM や販促グッズ、お土産に...



梅キャラクター

ぶらむちゃん

農家の方に、愛情を持って育てられたぶらむちゃん。細い腕にも元気なパワーがみなぎっています。お日様に照らされて赤く染まっています。今日も元気に、愛らしく、梅産業のためにがんばります。

紀州田辺の梅キャラクターによる宣伝

編集後記

- ここに5つの提案をしました。梅の仕事の現場を見、体験し、現場にはまだまだ、わたしたちの知らない努力もあると感じます。でも、梅に育てられ、梅の町を荷う一員として、考えた提案です。
- 今までは、梅を宣伝したりする経験はなかったけど、今回、このようにいろいろな角度から梅について調べて、より、梅についての知識を深めることができました。梅の調理法や、効能なども知りました。また、梅の宣伝活動では、見知らぬ人に梅の良さを知ってもらうために、笑顔で接することや、挨拶を進んですることなどの大切さを実感しました。
- 新聞制作や、発表の準備にあたって、みんなで力をあわせてひとつのものを作り上げていく喜びを実感することができました。

問い合わせ

上芳養中学校 〒646-0101
田辺市上芳養 1483 0739 - 37-0214

