

## 沖縄県

### 1. 商品名等

商品名	なまり節 de タコライス	
商品写真(イメージ等)	商品説明(コンセプト等)	
		<p>沖縄県のソウルフードにもなっているタコライスは挽肉を使用している料理。本校が開発したのは宮古島の特産品である鰹のなまり節（燻製）を代用して開発した商品である。カレー風味の特性タコソースがポイントで、ご飯のお供に最高な一品になっており、辛さも抑え、ヘルシーでもあるので老若男女楽しめる味である。保存期間も長く、お土産用にも開発され、提携企業の人気レギュラー商品にもなっている。</p> <p>店頭販売 500 円（税込み） 真空パック 400 円（税込み）</p>

### 2. 学校紹介

学校名	沖縄県立宮古総合実業高等学校	電 話	0 9 8 0 - 7 2 - 2 2 4 9
住 所	沖縄県宮古島市平良字下里 2 8 0	F A X	0 9 8 0 - 7 2 - 1 2 9 6
担当者	下地 康隆		
U R L	<a href="http://www.miyasou-h.open.ed.jp/">http://www.miyasou-h.open.ed.jp/</a>		
E-mail	school@miyasou-h.open.ed.jp		

本校は、時代の趨勢と沖縄県高等学校編成整備計画により、宮古農林高等学校と翔南高等学校が再編統合され、平成 20 年に「宮古総合実業高等学校」となった。全国でも珍しい、水産、農業、商業に関する学科が設置されており、「自主・創造・躍進」の校訓の元、産業のスペシャリストを育成することを目標に掲げて、地域社会に貢献する人材輩出に尽力しており、進路決定率も毎年 100%近い成果を挙げている。

その中の一つである商業科は、1 年生でビジネスの基礎的な知識やスキルを学び、2 年生からより専門性を活かし、経済社会の変化に柔軟に対応する能力育成を目指し「総合ビジネス類型」と「情報会計類型」に分かれて取り組んでいる学科である。商業系部活動も活発で、毎年九州・全国大会に出場する強豪校でもある。

### 3. 実施科目等

科 目 名	商品開発	単 位 数	3 単位
対 象 生 徒	第 3 学年「商品開発」選択者	担当教員数	1 名

### 4. 予算関係(費用)

・商品開発の教材費

## 5. 開発経緯等

本校の所在する宮古島は、3年前から「うまむぬ杯」という地域のB1グランプリを決めるイベントを毎年開催している。「うまむぬ」とは地域の方言で「うまいもの」のことであり、毎年地域の食材を活かしてオリジナルメニューを考案し、「食」を通して地域の魅力をPRし、観光経済を活性化する目的で行われている。食材テーマも毎年変わる中で、第3回のテーマは鰹を燻製にした「なまり節」。この取り組みに令和元年度、本校の授業「商品開発」で地域貢献を目指し、業者と提携してエントリーしようと試みた。

イベントは8月にテーマ発表のため、9月から取り組みを開始した。業者に対して企画書作成や試食会を幾度も兼ねて11月の予選にエントリーする。他企業からのエントリーも多く、全46作品の中から1ヶ月の予選投票期間で決勝へ進出するのは上位8作品である。生徒によるポスターや広告の作成、新聞・テレビ・ラジオ等のメディアを活用した宣伝効果もあり、2月の決勝に進出することができた。それと同時に、提携企業から商品の反響が良いのでぜひ商品化したいとの要望があり、今回の商品化に至った。商品写真のイートイン用カップや盛り付け、テイクアウト用の真空パックパッケージデザインも生徒が企業と相談しての起用・採用となった。イベントの決勝では残念ながら入賞することは出来なかったが、当初の目的である「地域社会への貢献」は達成できたと感じている。

宮古総合実業高等学校商業科としては初めての商品なので、自信を持ってご提供できる逸品である。

## 6. 販売形態・期間

①  
・  
無

販売形態：  
店頭内飲食用販売 500円（税込み）  
テイクアウト用真空パック 400円（税込み）  
期間：通年

## 7. 協力者等

①  
・  
無

んまがぬ家（製造、販売ともに委託）

## 8. 商標登録の有無

有  
・  
無

## 9. 今後の課題・展望等

令和元年度の2月に商品化したばかりで、現在は製造販売を委託している店舗や島の駅、宮古空港内の3店舗で販売している。今後はネット販売等も検討し、より販路拡大を目指す。

今年度も島内イベントに参加し、新しい地域食材をテーマとした商品を地域の企業と連携し考案・開発していく。