

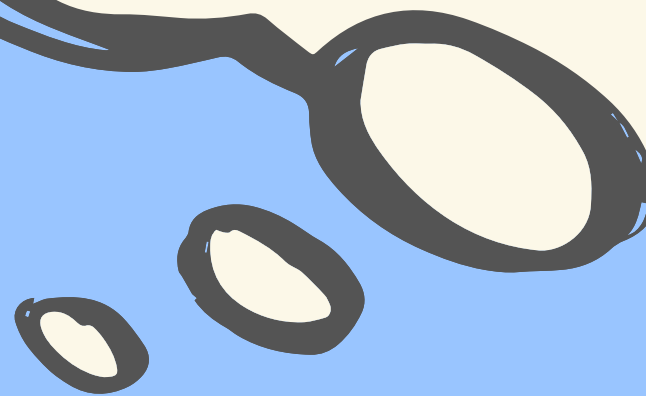
藻塩飛島ジャック！

藤原圭汰 稲葉健斗 藤田凜華 藤井結菜 渡邊実紀

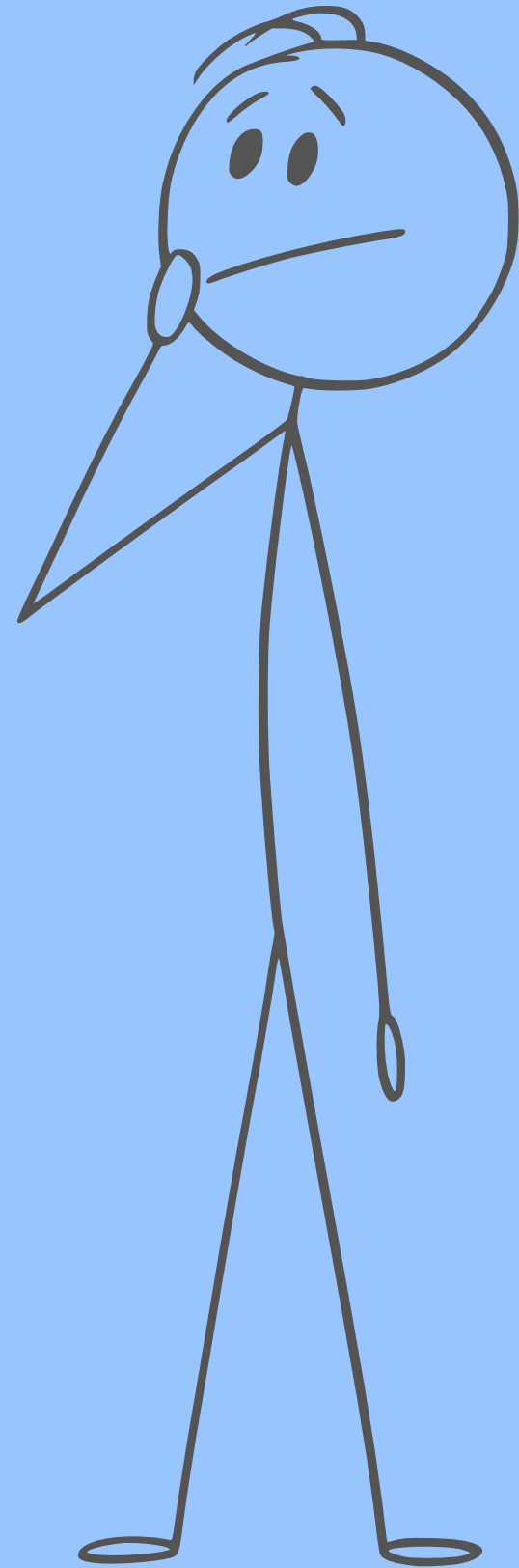
本探究の意義



藻塩を隠岐に広めて
隠岐といえば藻塩
となるように



藻塩の課題（現状）



//

藻塩を使ったお土産がすくない

気軽に毎食食べられるものがない

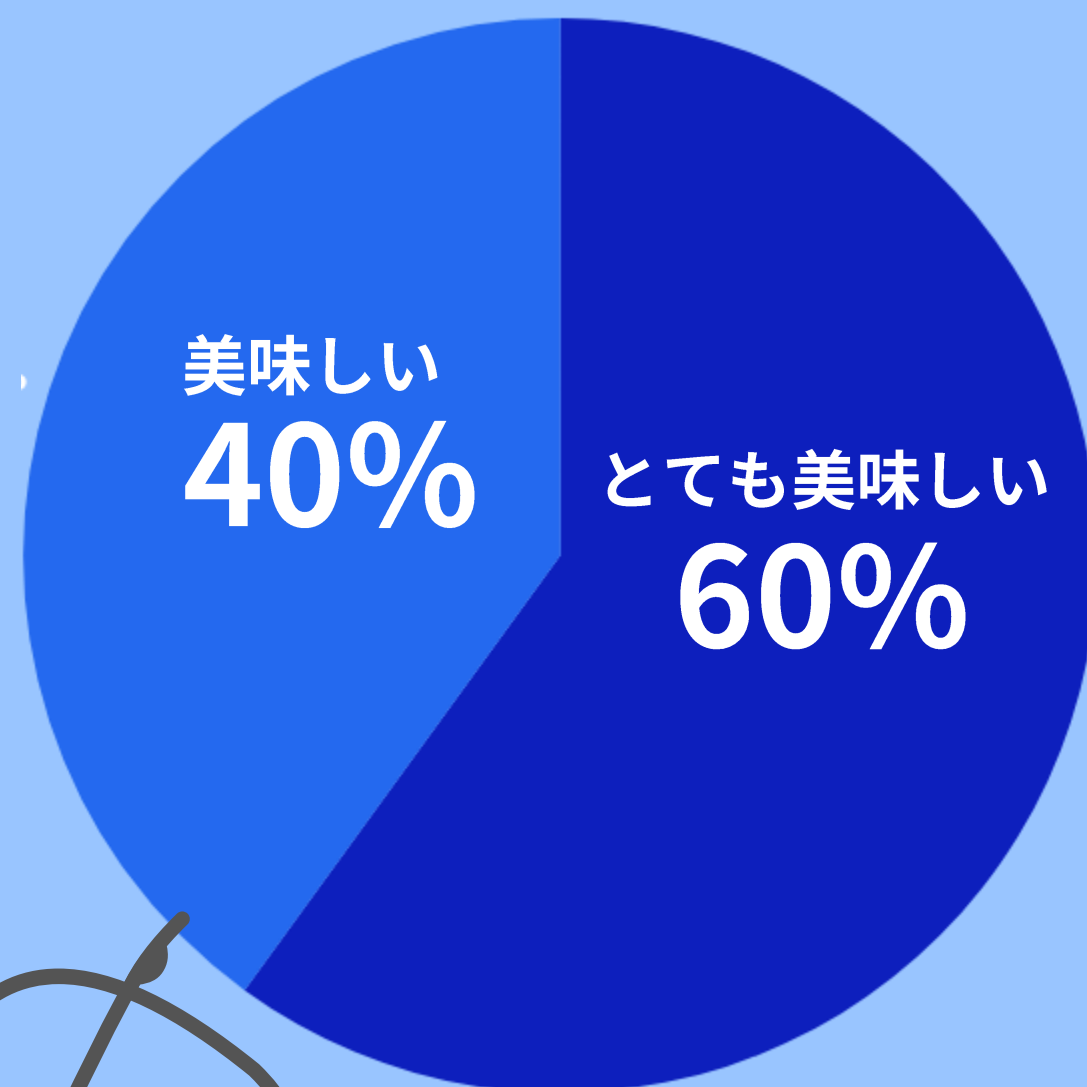
藻塩のリピーターがすくない //

藻塩ふりかけ

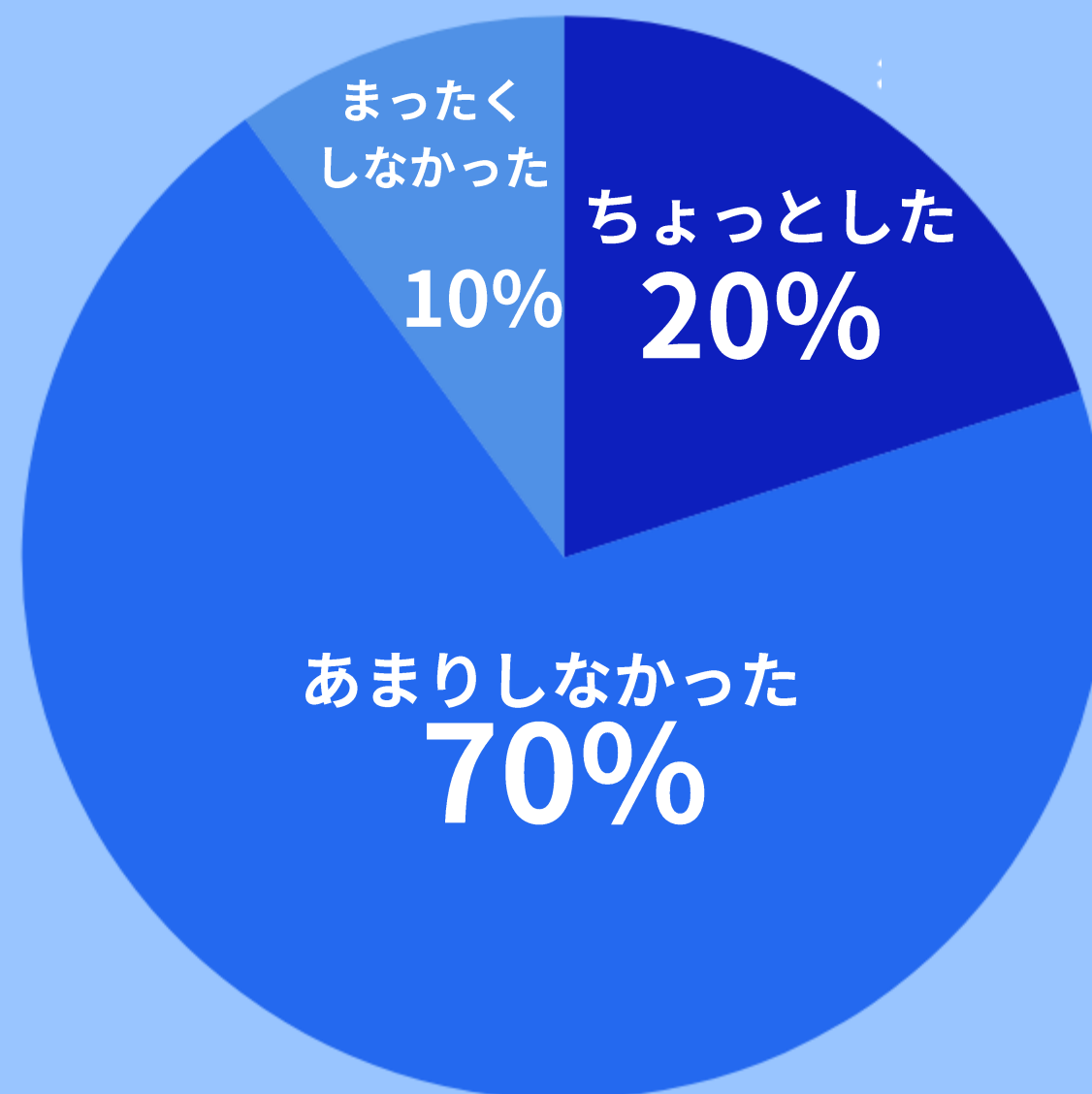


試食していただいて・・・

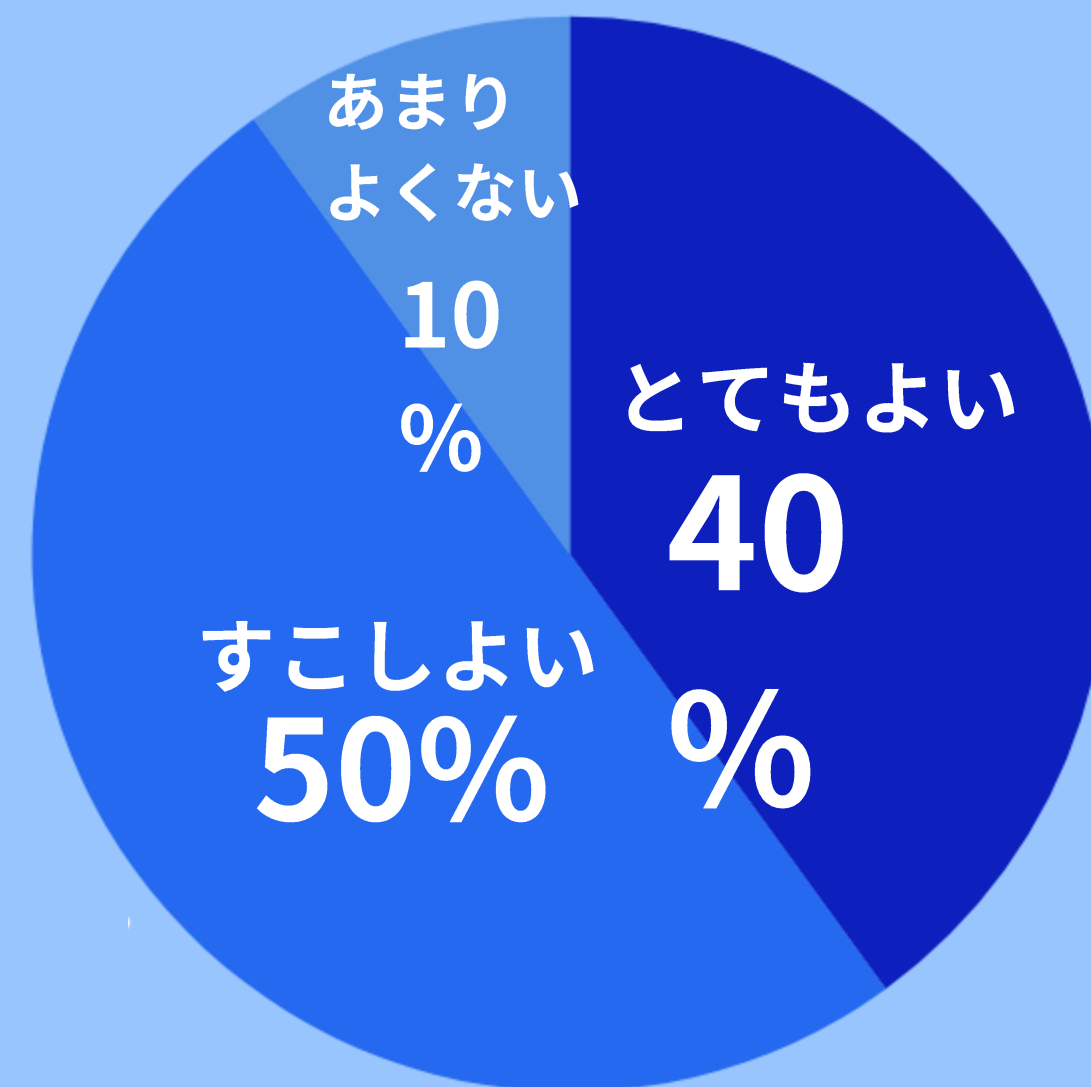
美味しいか



藻塩の味は



見た目は



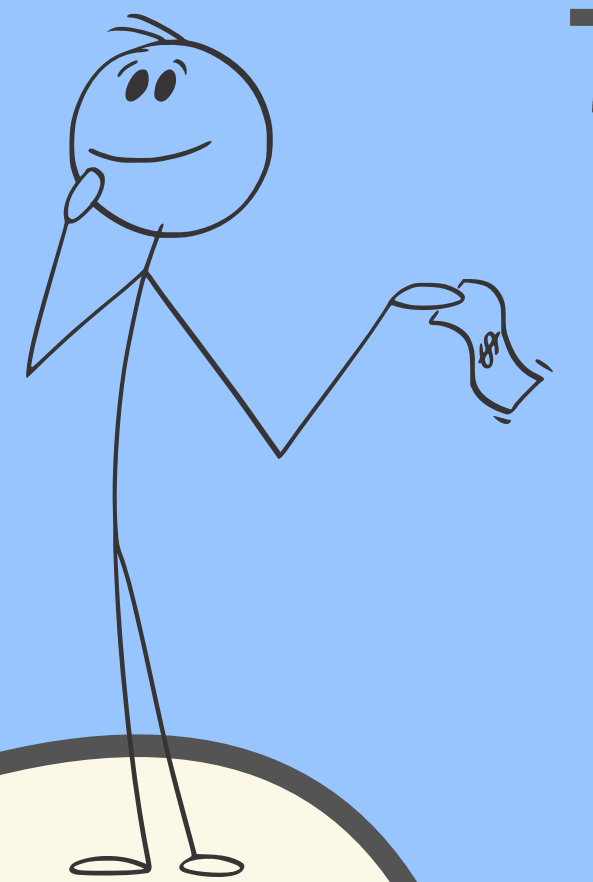
改善点

- 
- ・藻塩の味がもう少し欲しい
 - ・風味が足りない
 - ・見た目が地味

➡藻塩の量を増やす！

屋台イベント参加

7



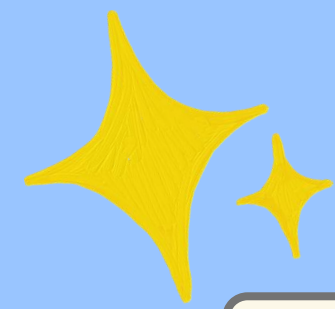
美味しかった
ちょうど良かった
小さい子も食べてくれた





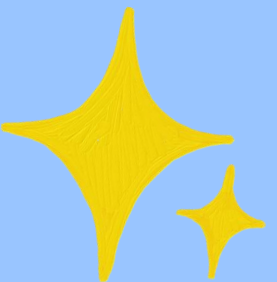






藻塩制作のこだわりポイント

- ・大きいと舌触りが良くない→細かくする。
- ・焦げるのを防ぐために火力を調節している。



吉山さんの思い

美味しいと思う藻塩を作ることを大事にしている

藻塩ふりかけの再試作

3回目



4回目



藻塩ふりかけの再試食

3回目

- ・藻塩の風味強め
- ・あごだしでまろやかに
- ・さらさらとした食感

4回目

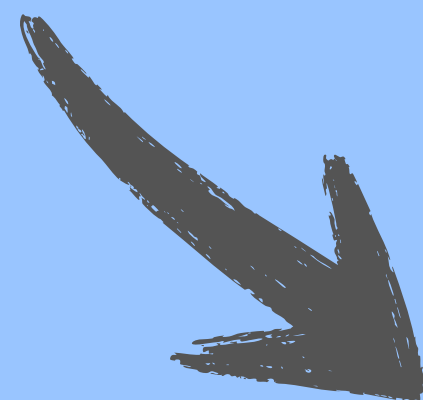
- ・あらめと干しいたけ
の相性◎
- ・ざらざらとした食感



北海道地図株式会社様



モーションキャプチャーで
隠岐の藻塩の宣伝動画を作成



藻塩ふりかけにある
QRコードを読み取って見れる

藻塩で島シヤック

藻塩の魅力、ひとつつまみ



北海道地図株式会社様

藻塩ふりかけのパッケージデザイン



隠岐高校生があんき市場さんと
協力して町を活性化！

藻塩ふりかけ



藻塩の魅力、ひとつまみ

近日販売予定

高校生が北海道越境プロジェクトで
作成した動画を見てみてください！



動画のURLはこちらから

IROIRO さんとのコラボイベント参加



いろんな世代の方
々に手に取ってもらえた！

改善点



〈見た目〉

- ・文字の主張
- ・粒子の大きさ
- ・粉っぽい



〈味〉

- ・ごまの配分が多い
- ・塩味が足りない
- ・海藻と風味が被ってる

活動のまとめ



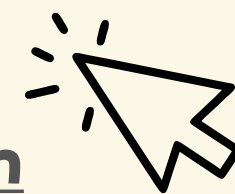
隠岐といえば藻塩
がでてくるほど
広まって欲しい！

参考資料・協力していただいている方々¹⁹

- ・隠岐の藻塩に携わっているあんき市の広兼様
- ・隠岐の藻塩を生産されている吉山修様
- ・隠岐青年会議所の理事長の田本凌様
- ・隠岐青年会議所の専務理事の勝部聡史様
- ・北海道地図株式会社様

藻塩キャラメルのレシピ

<https://youtu.be/7nHN6qvACho?si=-aHzKr29iLNp-FSn>



ご清聴ありがとうございました！



もっしー