

球磨商業高校生・「タイピーエンピロシキ」商品開発！ ～県南フードバレー推進協議会と大手コンビニエンスストアとのコラボ～ (熊本県立球磨中央・球磨商業高等学校)

1 本校における地域リーダー性の磨き上げ！

球磨中央・球磨商業高校では、人吉・球磨地域の魅力を学び、地元郷土を愛し、地域人材のリーダー性の育成を目指し、「球磨地域学」や「グローバル・スタディーズ」及び「課題研究」等の授業を通して、「グローバル（グローバル {世界} + ローカル {地域}）人材」の育成に取り組んでいます。そこで、本校では地域産業の食材・観光資源等に注目し、地域関係機関と連携を図り、地域未来の魅力の掘り起こしを学習し、日々の研究に励んでいます。



商品開発（タイピーエンピロシキ）のプレゼンテーション

2 地域活性化における地域資源の掘り起こし！



大手コンビニエンスストアとのコラボ

地域活性化の取り組みとして、人吉・球磨の地域ならではの食材について研究を進めて行く中、日本国内における「きくらげ」の生産量は、熊本県が日本一であることに着目しました。熊本県産の「きくらげ」は、全国生産割合の約20%のシェアがあり、その内、人吉球磨地域の生産は90%を占めています。黒くて平たくコリコリとした歯ごたえのある美味しい「きくらげ」です。

この魅力ある地域産品「きくらげ」を広く情報発信（PR）するため、くまもと県南フードバレー推進協議会（ご当地グルメ【県南の「おいしい」を食べにいこう】）及び大手コンビニエンスストアとタイアップを図り、“きくらげ”と熊本で生まれた”太平燕”（中華料理）とコラボした、“タイピーエンピロシキ”パンを商品開発し、大手コンビニエンスストアや県南地域の小売店等にて販売をしました。

3 地域「県南フードバレー推進協議会」と大手コンビニエンスストアとのコラボ！

“タイピーエンピロシキ”パンは、県南地域の振興策を進める「くまもと県南フードバレー推進協議会」主催のベーカリー商品の開発審査に応募し、アイデアレシビ87企画の中から最優秀賞を受賞しました。

開発した商品は、「きくらげ」と「太平燕」の具材を融合させた総菜パンで、人吉市内で1個150円で販売が開始され、お客様にアンケートを採り、消費者ニーズを掴むためのマーケティング活動も同時に進めながら取り組んで行きました。商品開発企画書と試作品の作成にあたり、課題として「パン生地はどうやって“太平燕”を入れるか?」、「“太平燕”の汁気をどうするか?」などの課題を克服するために、地元のパン屋さんと連携を図り、パン生地を揚げたり、汁にとろみをつけたりと、試行錯誤を繰り返しながら試作品を作成しました。

また、同時に商品パッケージについても、生徒がデザインしたキャラクターが採用され、その後、大手コンビニエンスストア（150店舗）や県南地域の各小売店舗で販売され、テレビやラジオ、新聞記事等による多くのマスメディアにも紹介され、人吉・球磨地域の食材の魅力を広く情報発信（PR）することができました。



“タイピーエンピロシキ”（パッケージ）