

福山大学・北木島活性化プロジェクト協議会による
喜多嬉かきブランド化の取り組みについて

福山大学生命工学部
北木島活性化プロジェクト協議会

福山大学は地域の資源や文化を教育・研究推進の中核として位置づけ、得られた成果を地域と連携し実証すること、地域に貢献する技術に昇華することを目指し、ブランディング（推進）研究プロジェクト「瀬戸内の里山・里海学」に取り組んでいます。その一環として、生命工学部では生命栄養科学科及び海洋生物科学科が連携して、食品の美味しさを科学的に検証し、数値化した「おいしさタグ」*を開発しました。これまでにおいしさタグを用いて、福山大学が養殖した大型シロギスの味覚を広く社会に知っていただくことにチャレンジし、大きな評価を得ています。

北木島活性化プロジェクト協議会は岡山県笠岡市の沖合に浮かぶ笠岡諸島の活性化を推進するため、2020年度から農林水産省の農山漁村振興交付金事業農泊推進事業に提案・採択され、北木島をモデル地域に活動を開始しています。福山大学は同事業の中で、北木島の養殖牡蠣（喜多嬉かき）のブランド化および販路開拓支援等についておいしさタグを中心とした技術開発・研究で連携することを委託され、取り組みを始めました。取り組みは大きく分けて以下の2つになります。

1) 喜多嬉かきのレシピ開発

生命栄養科学科の学生5名が喜多嬉かき及び笠岡諸島の食材を用いて新たな調理法を開発いたします。取り組みは9月の食材調査、レシピ開発に始まり、10月10日の関係者試食会を経て、11月28日の審査会で評価を受けます。その後、開発されたレシピは印刷・製本の上、1月のおいしさタグ開発調査（以下の2）、2月の年度末報告会の際にお披露目されます。

2) 喜多嬉かきのおいしさタグの開発

特殊な冷凍技術で保存した4月（春）、8月（夏）、11月（秋）、1月（冬）の喜多嬉かきを1月に福山大学の学生50名による官能評価と測定器を用いた食感調査及び、岡山県による食味センサーの味覚検査の結果をもとに、四季それぞれのかきのおいしさを「見える化」します。四季のかきの食味を評価した上で、上記1）のレシピ等と組み合わせ、喜多嬉かきの魅力を広く発信するとともに、消費者のニーズに沿った商品の提供（素材の濃厚、さっぱり、クセ、塩味の強弱、調理法など）販売によるブランド力の強化につなげます。

*2020年9月17日 商標登録 おいしさタグ：6293518号