

音戸ちりめんを使った若者向け新メニューの開発

前田ひろみ*・梶山 曜子**

Development of New Menus Using “Ondochirimen” for Young People

Hiromi MAEDA and Yoko KAJIYAMA

Key words : 音戸ちりめん Ondochirimen, かたくちいわし *Engraulis japonicus*, しらす Whitebait, メニュー開発 Menu development, 若者向け For young people

1 緒 言

広島県の気候風土は県内に豊富な食材を産出し、豊かな食生活を享受することのできる地域である。特に瀬戸内海という海からの幸は、外海に面した他県とは異なり、繊細な味わいの水産物を産している。

広島県で獲れる魚の1位は「かたくちいわし」、2位は「シラス」であり、呉市のシラス漁獲高は1,057 tで県内シェア53.4%を占めている¹⁾。特に音戸・倉橋水域では良質な「シラス」が獲れ、「音戸ちりめん」という全国的なブランドとして有名であるが、近年全国的にも「シラス」の消費量は少なくなっており²⁾、広島県でも同様な傾向が見られる³⁾。

食生活の洋風化や食嗜好の多様化により、従来の料理方法だけにたよった販売では、消費量はさらに減少し、「音戸ちりめん」ブランドの維持までも難しくなると推察される。愛好していた世代層の高齢化による減少に加え、若い世代層の魚離れ現象が進んでおり⁴⁾、若者が好んで食べる料理の中で「音戸ちりめん」を積極的に使用することが消費拡大につながると考えられる。

さらに若者が「音戸ちりめん」を認知することによって、次世代への認知につながり、ブランドの維持やブランド力の回復が可能になると考える⁵⁾。

そこで本研究では、若者自身が若者の目線から「音戸ちりめん」を使用した新メニューを開発することを目的とする。それらを開発することによって、若者の「音戸ちりめん」への認知度向上や消費拡大につなげるための示唆を得たい。

2 方 法

(1) 研究対象者

広島文化学園短期大学コミュニティ生活学科の授業科目、「フード商品企画（1年後期開講）」(図1)の受講生7名、および「メニュープランニング（2年後期開講）」の受講者26名。

(2) 研究時期

平成26年9月から平成27年1月にかけて、おもに授業の中で学生個人およびグループへの課題研究の形式で行った。

(3) 研究内容

研究するに当たり、受講者全員に当研究のオリエンテーションを行い研究の目的を明らかにした後、①～④の内容で実施した。

- ①「音戸ちりめん」についての文献調査
- ②ちりめんじゃこを使用した既存料理の検索分析
- ③「音戸ちりめん」を使用した新メニューの開発・提案、調理実習、試食、検証、レシピシート作成
- ④「音戸ちりめん」加工工場への現地研修

* 広島文化学園短期大学コミュニティ生活学科

** 広島文化学園大学学芸学部子ども学科

科目コード: b1245				
フード商品企画 Food Product Planning		前田ひろみ	1年 後期 長束 1単位 選択 演習	
1. 授業の目的(ねらい) フード商品の企画は昔の売上げを大きく左右するだけに重要なポイントとなる。また消費者のニーズを分析し、買いたくなるような商品企画をすることはフードコーディネーターの仕事の一つでもある。マーケティングリサーチから始まり、商品の企画設計、ネーミング、パッケージデザインも考え、販路促進のためのキャッチフレーズ作りまでの一連の作業と学校行事において、また企業と連携して実践的に行う。さらに商品開発に必要な官能評価法や品質表示についても学ぶ。				
2. 授業計画				
回	授業のテーマ	講義内容	授業目標	教材
①	オリエンテーション	15回の授業の進め方と内容を認識し、興味をもつ。	15回の授業の流れがわかる。	配布プリント
②	フード商品開発について	さまざまなフード商品を知り、消費者の求めるフード商品や商品の売り方を学ぶ。	フード食品企画の意味がわかる。	配布プリント
3	行事におけるフード商品の企画1	大学祭において販売するフード商品の企画を行う。企画した商品の実習準備を行なう。	フード商品の提案ができる。	配布プリント
4	行事におけるフード商品の企画2	実習をおこない大学祭において販売するフード商品の提案をする。ミーティングにより決定する。	フード商品の質を高める。	配布プリント
5	行事におけるフード商品の企画3	大学祭において販売するフード商品の本実習を行う。ラッピングやネーミングの提案を行う。	フード商品の実習をおこなう。	配布プリント
6	行事におけるフード商品の販売	大学祭において、企画したフード商品の販売を行う。	フード商品の提案ができる。	配布プリント
7	行事におけるフード商品の反省	反省会を行い、次の商品開発につなげていく。粗利益、原価率、純利益について具体的に学ぶ。	フード商品の実習をおこなう。	配布プリント
8	マーケティングと流通について	マーケティングとは？マーケティングのリサーチ法を知り、流通についての知識も学ぶ。	マーケティングの意味がわかる。	配布プリント
9	品質表示の知識	フード商品を販売するにあたり、必要な食品表示等について学び、多くの表示があることを知る。	食品表示を知る。	配布プリント
10	官能評価法 1	フード商品の開発に必要な官能評価法を理解し、基礎的な実習をおこなう。	官能評価法がわかる。	配布プリント
11	官能評価法 2	フード商品の開発に必要な官能評価法を理解し、応用的な実習をおこなう。	実践によりわかったことを確認する。	配布プリント
⑫	企業連携によるフード商品の開発 1	企業と連携して開発商品をおこなう。課題のフード商品の研究をおこなう。	産業界連携の意味がわかる。	配布プリント
⑬	企業連携によるフード商品の開発 2	企業と連携して開発商品をおこなう。課題のフード商品の企画をおこなう。	フード商品の企画、提案をする。	配布プリント
⑭	企業連携によるフード商品の開発 3	企業と連携して開発商品をおこなう。課題のフード商品の実習をおこなう。	フード商品の実習提案をする。	配布プリント
15	まとめ	総合的なまとめを行ない、各グループ、各自授業の目標が達成できたかを確認する。授業評価を行う。	フード商品企画を行なうことができる実感を得る。	配布プリント
16	試験	なし		
3. 最終到達目標 ・人が買いたくなるような商品の企画ができる ・企画にそった商品を作ることができる		4. 評価方法 授業中のレポート作成50%、授業態度50%で評価する	5. 学修法(予習・復習等) 一回一回の課題をクリアしながら積みあげていく。体験をとおして学んでいく	
6. 教科書・参考図書等 教科書は使用しない。 参考図書『フードコーディネーター教本』日本フードコーディネーター協会編(柴田書店)				
7. その他(履修の要件等) 実習の時は2コマ連続して授業を行い補講とする。大学祭の時に授業を行なう。				
8. 学習成果との関連(短大のみ)				
知識・理解 ③	技能 ③	態度・志向性	総合的学習・思考力	

図1 平成26年度「フード商品企画(1年後期開講)」のシラバス

3 結果及び考察

(1) 「音戸ちりめん」についての文献調査

対象者が文献⁶⁻¹²⁾ 調査を行った結果、「音戸ちりめん」について次のことを認知した。

- ・音戸ちりめんは漂白していない自然の風味で全国的に知られている。安芸いりこの中の音戸ちりめんとして名高く、広島県の土産物や贈答品として珍重されている。
- ・潮の香が混ざったゆたかな味わいと、ビタミンDやカルシウムの供給源として優れている。
- ・ちりめんじゃこは酢や梅干、かんきつ類と一緒に食べると、カルシウムの吸収をよくする栄養成分が含まれている。
- ・原料は体長1.5～2 cmのシラスと呼ばれるいわし(主にカタクチイワシ)の稚魚がほとんどをしめ、6

月から9月末頃まで漁が行われる。

- ・水揚げされたシラスは港と直結した加工場で約3分ゆで、1時間ほど乾燥機で水分を飛ばして乾燥させ出荷する。
- ・スピーディな処理が品質のよいちりめんを作る。

(2) ちりめんじゃこを使用した既存料理の検索分析「メニュープランニング」受講者(2年生)26名が平成26年12月にちりめんじゃこを使った料理および料理写真を全国的に一人4～6個検索し、料理の出現数を検討した。結果、回答数146件のうち44件(30.1%)ご飯ものがしめ、その内訳は混ぜご飯、丼、炒飯の順で上位となり、炊き込み、寿司、卵かけご飯と続いた。佃煮も16件(11.0%)の回答があり、ご飯と一緒に食べていると思われる。次に粉もの(チヂミ、お好み焼、ピザ、うどん、焼きそば、パン)が14件(9.6%)、特にパスタについて

は粉ものとは別に集計を行った結果、12件（8.2%）の出現を見た。揚げ物と和え物がそれぞれ10件（6.8%）、サラダ8件（5.5%）、酢の物と炒め物がそれぞれ7件（4.8%）、トッピングやソースとしての使用が6件（4.1%）、煮物が5件（3.4%）、焼き物が3件（2.1%）であった。その他の4件にはソフトクリーム、餅、煎餅などの回答となった（図2）。

さらにこれらの料理を調理手法の観点から分類した結果、ご飯もの、粉もの、酢の物、和え物、サラダ（なま物）、佃煮、煮物という昔から家庭でよく食べられているような料理が80%をしめている（図3）。ちりめんという伝統食材は従来の使用法の域から出ることが難しいことがうかがえた。

(3) 「音戸ちりめん」を使用した創作料理の開発・提案、調理実習、試食、レシピシート作成

同じ受講者が一人1個の音戸ちりめんを使ったオリジナルメニューの提案を行った。結果はパスタ料理が

40.0%をしめ、若者のパスタ好きがはっきり現れた（図4）。さらにご飯もの内訳は丼、混ぜご飯とともにドリアがあがっている。揚げ物では5名中4名がかき揚げを提案した。その他5件の内訳は、サラダのトッピングとしての使用や、キッシュ、パン、お好み焼き、卵焼きへの混ぜ込みが提案された。現代の若者の食生活における洋風化や油脂摂取量の多さの傾向が認められた（図4）。

「フード商品企画」の受講者（1年生）6名は、11月から「音戸ちりめん」についての研究を実施し、続いて「音戸ちりめん」を使った料理・菓子の検索を行い、オリジナルメニューの創作に取り組んだ。一人4～8個のメニューをプランニングし、受講者全員で意見交換を行いながら、一人2個のメニューに絞り込んだ。12月～1月には調理実習を実施し、完成した料理の写真撮影、試食会、検証を行った。さらにレシピの精査を行い、洗練されたレシピシートを完成させた（図5～図15）。なお、開発したこれらのレシピは、地域活性化研究報告会で発表し、呉市の関係部署に配布された。

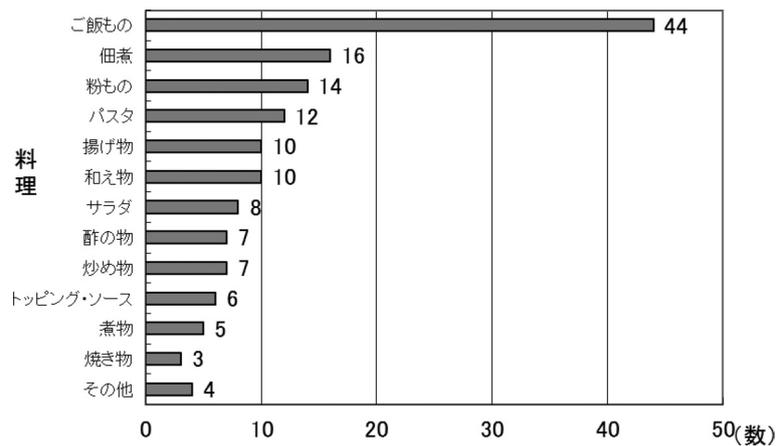


図2 ちりめんを使用した料理の出現率（回答数146）

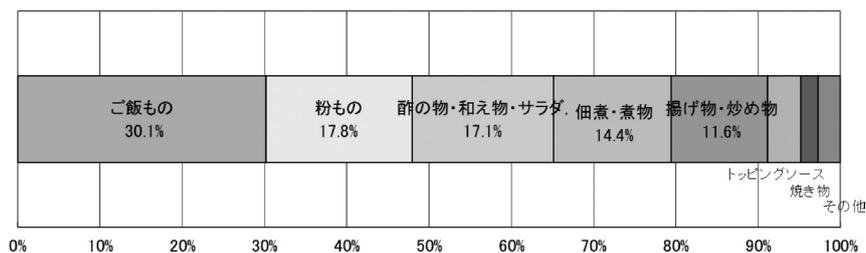


図3 ちりめんを使用した料理の調理手法による分類（回答数146）

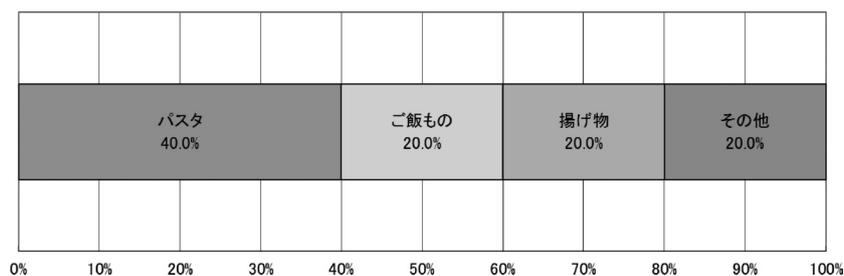


図4 ちりめんを使用した開発メニューにおける料理の分類（回答数25）

ちりめんライスバーガー(2種)



～材料～2個分

☆ライスバーガー

・ご飯	75g	・ひき肉	30g	・スライストマト	1枚×2
・黒ゴマ	5g	・豆腐	30g	・青しそ	1枚×2
・ちりめん	5g	・にんじん	10g	・キャベツ	5g×2
・ごま油	大1	・玉ねぎ	10g	・ケチャップ	適量
		・卵	適量		
・ご飯	75g	・塩こしょう	適量		
・広島菜	7g	・サラダ油	適量		
・益徳ちりめん	5g				
・サラダ油	大1				

～作り方～

1. ご飯に黒ゴマとちりめんをまぜ、丸く形を作る。
2. ご飯に広島菜と益徳ちりめんをまぜ、丸く形を作る。
3. 1はごま油、2はサラダ油をひいたフライパンで両面がきつね色になるまで焼く。
4. 次にハンバーグを作る。玉ねぎ、にんじんをみじん切りし、少しレンジにかける。
5. 水を切った豆腐、ひき肉と4をボウルに入れまぜる。塩こしょう、卵を混ぜ込む。
6. サラダ油をひいたフライパンでハンバーグを焼く。
トマトをスライスする。キャベツを千切りし、少しレンジにかける。
7. ライス→キャベツ→ハンバーグ→ケチャップ→青しそ→トマト→ライスの順に盛りつける。

図5 ちりめんを使用したレシピ (1)

ちりめんたっぷりチヂミ 1枚分

材 料 1枚分

米粉	大3
薄力粉	50g
鶏がらスープの素	小1/2
しょうゆ	小1
水	130cc
ごま油	大4
たまご	1個
ちりめん	20g
ニラ	60g
人参	30g
白髪ネギ	50g

カリカリちりめん 10g

【美味い付けダレ】

しょうゆ・レモン汁 各大1 砂糖小1 白すりごま小1 ポン酢大1 一味唐辛子

作り方

- ① ボールに米粉、薄力粉、鶏がらスープの素を入れてよく混ぜる。
- ② ニラは斜めに切る。人参は細く千切り。①に入れる。
- ③ フライパンにごま油を熱して生地を流し中火で焼く。
- ④ トッピングに白髪ネギとカリカリちりめんを上に乗せる。



図6 ちりめんを使用したレシピ (2)

ちりめんたっぷりお好み焼き(関西風) 1人分

材 料 1枚分

キャベツ	100g
山芋	40g
たまご	1個
かまあげちりめん	30g
豚肉薄切り	3枚
小麦粉	50g
本だし	小さじ1/4
水	大3
カリカリちりめん	10g

作り方

- ①キャベツを食べやすいようにきざむ。
- ②お好み焼き粉にすった山芋とかまあげちりめんとたまごを入れよく混ぜる。
- ③水を大2加える。
- ④お好み焼きが焼けたら皿に盛りソースをかけ青ネギとカリカリちりめんをトッピングする。



図7 ちりめんを使用したレシピ (3)

ちりめんと山芋の鉄板焼き



材 料 (2枚分)

お好み焼きの粉	50g
水	50cc
卵	1/2個
山芋	50cc
ちりめん	30g
キャベツ	30g
刻みネギ	5g
マヨネーズ	適量
ソース	適量

作り方

1. ボールにお好み焼きの粉、水を入れよく混ぜる。
2. キャベツとちりめんをいれざっくりとまぜ、最後にすりおろした山芋をいれる
3. 熱したフライパンに油を入れ、生地を流し、両面しっかりと焼く。
4. 皿に盛り、ソースとマヨネーズをかけ、刻みネギをちらす。

図8 ちりめんを使用したレシピ (4)

ちりめん衣のコロッケ



材 料 (4個分)

ジャガイモ	3個
ひき肉	30g
うずらの卵	2個
むきエビ	2個
シーチキン	20g
薄力粉	適量
溶き卵	2個
ちりめん	50g

作り方

1. ジャガイモをゆでて、裏ごす。
2. 片方に炒めたひき肉を入れ、もう片方にシーチキンを入れる。
3. ひき肉を入れたジャガイモの真ん中に、茹でたうずらの卵を入れて形を作る。
4. シーチキンを入れた方のジャガイモの真ん中に、むきエビを入れて形を作る。
5. 4に、薄力粉、卵、ちりめんの順番で衣をつける。
6. 150～160度の油で2分揚げる。

図9 ちりめんを使用したレシピ (5)

ちりめん団子のあんかけ



●材料

ちりめん団子 (2人分)

・ちりめん(やや硬め)	30g
・木綿豆腐	100g
・片栗粉	10g
・卵	1個
・三つ葉 (飾り)	少々
・ゆず (飾り)	少々

あん (2人分)

・砂糖	適量
・醤油	適量
・酒	適量
・だし汁	200ml

●作り方

～ちりめん団子～

- ① ちりめんと木綿豆腐を混ぜる
- ② 1に卵を加えつなぐ
- ③ 一口サイズに分け、丸める
- ④ 熱した油で揚げる
- ⑤ 4をリードペーパーの上に置き冷まし、皿に盛りつける。
- ⑥ 作ったあんをかけ、仕上げに三つ葉とゆず乗せ、完成。

～あん～

- ① ボールに材料を全て入れ、混ぜる
- ② 1を鍋に入れ中火で熱し、時々かき混ぜる
- ③ トロミがいたら出来上がり。

図11 ちりめんを使用したレシピ (7)

ちりめんとチーズの揚げ餃子

●材料 (10個分)

・ちりめん(やや硬め)	15g
・刺身チーズ	30g
・青ネギ	10g
・餃子の皮	11枚
・油:	ポン酢など



●作り方

- ① 青ネギは細かく切り、レンジで温め(約1分)柔らかくしておく。
- ② ①の青ネギにチーズ、ちりめんを加え混ぜる。
- ③ ②を餃子の皮で包む
- ④ 熱した油で揚げれば完成。

★ポン酢を付けて食べるとおすすです★

図10 ちりめんを使用したレシピ (6)

トマトとちりめんのサラダ



材料 (1人分)

・トマト(倉庫お宝とま上)	1cmスライス 2枚
・かまあげちりめん	10g
・玉ねぎ(スライス)	20g
・青しそ	1枚
・トッピングまぎみ青しそ	2g
・バージンオリーブオイル	大さじ1杯
・塩、こしょう	適量

作り方

- 1) トマト1枚の上に青しそをのせる。もう一枚のトマト重ねる。
- 2) 玉ねぎ、ちりめん、まぎみ青しその順にのせる。
- 3) 仕上げにバージンオイルをまわしかけ、塩こしょうで味を整える。

図12 ちりめんを使用したレシピ (8)

ちりめんキンシュ

材 料

★ちりめん	50g
★広島菜(1cm幅に切ったもの)	40g
★白ネギ(1cm幅に切ったもの)	40g
★チーズ	100g
★ベーコン(1cm幅に切ったもの)	40g



練りこみパイ生地
薄力粉 120g
バター 90g
卵黄 5g
牛乳 25cc
塩 3g

- 1) 薄力粉をふるい、硬いバター、塩、グラニュー糖を加える。こすり合わせながらサラサラの状態にする
- 2) くぼみを作り卵黄と牛乳を加え、混ぜ合わせる。ひとまとめにする。ラップで包み冷蔵庫で30分休ませる

アパレイニ

全卵 1個
生クリーム 50cc
牛乳 70cc

(塩)、胡椒、ナツメグ 各適量

- 1) 全卵をときほぐし、生クリーム、牛乳を加え混ぜる。ナツメグで味をととのえる

作り方

- 1) パイ生地を2mm厚さの円形に伸ばす。タルト型の上のせ、指先で生地を押さえて型になじませる。10分ほど冷蔵庫で休ませる。
フォークで生地の表面に穴をあける。この上に、クッキングシート(タルト型より6cmくらいおきかな円形)を敷き、重しを型いっぱいにつめる。
180℃に温めたオーブンに入れ、約20分焼く。重しを取り出す。
湯を卵を内側全体に塗る。再度オーブンで焼く5分焼く。
- 2) ベーコンをまるごとゆでる。ザルにあげ、水分をよく切る。
 - 1) に★をむらなくつめる。
 - 2) アパレイニをあふれない程度にたっぷり注ぎ入れる。
 - 3) 180℃のオーブンで約20分焼く

図13 ちりめんを使用したレシピ (9)

☆ 大根ステーキ ～梅ちりめんソース添え～ ☆

<材料> 2人分
大根 1切れ(3cm) × 2

・梅ちりめんソース
釜揚げちりめん 10g
大葉(みじん切り) 2枚
練り梅 大さじ1
砂糖 小さじ3
酒 小さじ2

・あん
片栗粉 大さじ1
醤油 大さじ1
料理酒 大さじ1
砂糖 大さじ3～4
水 大さじ7

オリーブオイル 大さじ2
みつば 適量
ゆず(千切り) 適量



<作り方>

1. 大根は厚めに皮をむき、厚さ3cmの輪切りにする。
2. 梅ちりめんソースの材料を混ぜ合わせる。(砂糖は好みに増減)
3. フライパンにオリーブオイルを入れ中火で1～2分焼く軽く塩・こしょうをする。
4. 焼き色がついたら裏返し、蓋をして2～3分焼く。
5. あんの調味料を混ぜ合わせ、鍋で温める。
6. 大根のあら熱をとって皿に盛り、あんをかけみつば、梅ちりめんソース、ゆずを乗せる。

図14 ちりめんを使用したレシピ (10)

☆ 蓮根の大葉巻き 蓮根のはさみ揚げ ～梅ちりめんソース～ ☆

<材料> 2人分
蓮根 1本

・梅ちりめんソース
釜揚げちりめん 6g
大葉(みじん切り) 2枚
練り梅 大さじ1
砂糖 小さじ3
酒 小さじ2
米粉 適量
天ぷら粉 適量



<作り方>

蓮根の大葉巻き

1. 蓮根は厚さ3～5mmに切って電子レンジで30～40秒ぐらい温める。
2. 梅ちりめんソースの材料を混ぜ合わせる。(砂糖は好みに増減)
3. 大葉の片面に梅ちりめんソースを塗ったものを1/2に切った蓮根に巻く。
4. 天ぷら粉をつけ、油で4、5分揚げる。

<作り方>

蓮根のはさみ揚げ

1. 蓮根は厚さ3～5mmに切って電子レンジで30～40秒ぐらい温める。
2. 梅ちりめんソースの材料を混ぜ合わせる。(砂糖は好みに増減)
3. 蓮根、大葉、梅ちりめんソース、大葉、蓮根の順にはさむ。
4. つなぎで米粉を蓮根と大葉の間につける。
5. 天ぷら粉をつけ、油で4、5分揚げる。

図15 ちりめんを使用したレシピ (11)

(4) 「音戸ちりめん」加工工場への現地研修

平成26年12月22日、呉地域オープンカレッジネットワーク会議の代表学生とともに、知識の深化を図るために、音戸へおもむき現地研修を行った。川口商店の加工工場を見学し、あわせて聞き取り調査(図16)を行った。

さらに川口商店が経営するちりめん食堂において、人気メニューの「釜あげちりめん丼」を試食した(図17)。聞き取り調査の結果を以下に示す。

- ・シンプルで家庭的な料理が音戸ちりめんのよさを引き立たせる。ご飯、しょうゆとよく合う。
- ・消費者は年配の方(40～70歳)が中心で、若い世代はほとんどいない。
- ・地域的には、呉市および広島県内の消費者中心であるが、全国的にも分布している。
- ・昔と比べると少量個別包装になっている。
- ・塩分は昔に比べると低く少なくなってきている。季節によっても調整している。夏場は塩分を高めに行っている。消費者ニーズにあわせて研究している。
- ・四季にあわせた料理メニューの開発をしたい。若者向け新メニューの開発を期待する。
- ・これからも、ソウルフードでありたい。

4 要 約

「音戸ちりめん」ブランドの維持のために、若者自身が若者の目線から「音戸ちりめん」を使用した新メニューを開発することを目的とした研究を行った結果、次のような示唆が得られた。



図16 音戸ちりめん加工工場での聞き取り調査の様子



図17 ちりめん食堂の釜揚げちりめん丼

まず、「音戸ちりめん」を使用した既存メニューは、ご飯ものがほとんどで、従来の使用法の域から出ることが難しいことが示唆された。次に、若者が開発したメニューはパスタ料理が40%を占め、「音戸ちりめん」を洋風料理に使用し、比較的油脂摂取量の多いメニューとして提案することで、若者に好まれることが明らかになった。さらに、若者が「音戸ちりめん」について文献調査やメニュー分析・開発、および現地研修をしたことによって「音戸ちりめん」の認知度が高まることが示唆された。

以上のことから、若者が「音戸ちりめん」のメニュー開発を行うことによって、若者自身の「音戸ちりめん」の認知度向上や消費拡大へのきっかけになることは明らかになったが、さらに消費拡大につなげるためには若者のみならず、児童・生徒やその保護者及び高齢者など、幅広い世代へ対象者を広げていく必要があることが示唆された。今後は「音戸ちりめん」に対する認知度や嗜好意識、食べる頻度などを幅広い世代に調査し、世代間による「音戸ちりめん」に対する意識の違いを明らかにしたい。それらの結果から、さらに現代の食生活や嗜好にあった新メニュー開発を行い、「音戸ちりめん」ブランドの維持やブランド力の回復に貢献していきたいと考えらる。

謝 辞

本研究を行うにあたり、聞き取り調査へのご協力ならびに食商品試料をご提供いただいた川口商店様、終始ご助言いただいた広島生涯学習センター講師 末廣美英子様へ深く感謝申し上げます。

また、本研究は呉地域オープンカレッジネットワーク会議より平成26年度「地域活性化研究助成金交付」を受けて行いました。

文 献

- 1) 中四国農政局 HP「農林水産統計調査公表結果（広島県）」
<http://www.maff.go.jp/chushi/info/toukei/34hiroshima/2011年>（2015年9月閲覧）
- 2) 農林水産省 HP「水産物流通統計年報」
http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/suisan_ryutu/santi_ryutu/（2015年9月閲覧）
- 3) 農林水産省 HP「水産加工統計調査」
http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/suisan_ryutu/suisan_kakou/（2015年9月閲覧）
- 4) 農林水産省 HP「漁業センサス」
<http://www.maff.go.jp/j/tokei/census/fc/index.html>（2015年9月閲覧）
- 5) ひろぎん経済研究所経済調査部「広島県の食文化と地域おこし」（2011）
- 6) 矢野 泉・副島久実・田中秀樹・川端 徹・平林直樹「広島県における水産物産地市場に関する一考察」広島大学農業水産経済研究(11), 65-78, 2004-03
- 7) 水産庁 HP「第18回太平洋広域漁業調整委員会資料 カタクチイワシの資源・漁業及び資源管理について」
http://www.jfa.maff.go.jp/j/suisin/s_kouiki/taiheiyo/pdf/t18-3-1.pdf（2014年10月閲覧）
- 8) 中四国農政局 HP「海に感謝して…広島——瀬戸内の豊かな恵みを未来へ——」
<http://www.maff.go.jp/chushi/info/toukei/34hiroshima/pdf/11-hiro03.pdf>（2014年10月閲覧）
- 9) 広島県歯科医師会食育推進 HP「夏の瀬戸内の幸 音戸ちりめん」
<http://www.hpda.or.jp/syokuiku/01nature/14.html>（2014年10月閲覧）
- 10) 社団法人広島栄養士会「ひろしまの四季食彩——伝えたい味 新しい味——」中国新聞社 p. 87（1996）
- 11) 広島県農政部「ひろしまふるさとの味百選」佐々木印刷 p. 140（1982）
- 12) 広島県食文化グループ「事例研究から見た広島県の伝統料理（第2報）」一般社団法人日本調理科学会ポスターセッション要旨集（2014）

Summary

We studied that young people developed by themselves the new menu using “Ondochirimen” for the purpose of maintaining a brand value of “Ondochirimen”. As a result, the following suggestion was provided.

At first, as for the existing menu using “Ondochirimen”, most were staple food. It was suggested that it was difficult to go out of the frames of the conventional direction for using “Ondochirimen”.

Then, 40% of new menus developed by young people were pasta. We recognized that young people preferred fatty menus.

In addition, it was suggested that the young people’s awareness of “Ondochirimen” increased by literature survey and menu analysis and development for the “Ondochirimen” and the local training by themselves.