

100年フードサポーター企業・学校

100年フード名：しもつかれ【伝統部門】

100年フードサポーターの名称等

サポーター企業・学校名	企業	株式会社あを		https://a--o.co.jp
	企業	株式会社ユーユーワールド		https://yuuyuuworld.com/
	企業	NPO法人 とちぎユースサポーターズネットワーク		https://tochigi-ysn.net/
	企業	じねんじよの里		http://daichi.jp.com/
	企業	株式会社Cooking & Glow		https://cookingglow.storeinfo.jp/

100年フードサポーターの活動内容

取組区分

商品・メニュー開発

「しもつかれ」を広めたい栃木県の大学生4名（代表：石井優衣）、とちぎユースサポーターズネットワーク（代表理事：岩井俊宗）、株式会社ユーユーワールド（取締役社長：小川拓矢）、しもつかれブランド会議（代表：青柳徹）、株式会社Cooking&Glow（代表取締役社長：金原恵美）、自然薯の里（工藤かや）の共同で瓶詰め商品「ご飯にかけるしもつかれ」を開発しました。

1. 「ご飯にかけるしもつかれ」とは

「しもつかれ」とは栃木県で1000年続くとされる郷土料理です。稲荷神社へのお供えとして作られ始めた行事食と言われており、各家庭の作り方や味付けによる味の違いを楽しむことのできる料理としても愛されてきました。学校給食で食べられるほど栃木県に根付いた料理と言えますが、見た目の悪さや魚の生臭さ、酒粕の香りが敬遠される要因となり、苦手意識を持たれやすい食べ物でもあります。そこで、伝統的で栄養豊富なしもつかれを、より多くの方に楽しんでもらうために、これまでのしもつかれの良さを残し、食べやすくアップデートした「ご飯にかけるしもつかれ」を開発しました。本商品は、ご飯のおかずや、お酒のおつまみ、様々なアレンジレシピに使用することができ、「しもつかれ」を知らなかった方や、敬遠していた方も、その魅力を感じることができます。

2. 本商品の特徵

(1) 誰でもおいしく食べられる

- ・酒粕の量を少なくすることで、初心者や酒粕の香りが苦手な方でも食べやすい
- ・一般的に使われる鮭ではなく、ヤシオマスを材料に使い、魚の生臭さを改善
- ・醤油と塩のシンプルな素材のうまみが溶け出し、ご飯と一緒に食べておいしい
- ・「しもつかれ」の課題である見た目の悪さを改善するために、ヤシオマスの骨や皮を丁寧に取り除き、人参を多く配合することで色鮮やかで食欲のそそる色合いに

(2) 材料はすべて栃木県産

- ・材料である大根、人参、大豆、ヤシオマス、油揚げ、酒粕はすべて栃木県産

(3) 保存料不使用の無添加食品

(4) お土産にピッタリ

- ・冷蔵保存が必要であるという常識を覆した、常温保存可能な瓶詰め「しもつかれ」。持ち運びしやすいサイズ感で、新しい栃木県のお土産に

(5) 大学生が考案

- ・しもつかれを愛する大人の方々の協力を得ながら、発案・試作・パッケージデザインは大学生が実施

3. 開発にあたる思い

私たちに、この商品を通して、「栃木県民が『しもつかれ』を誇りに思っていない現状を変えたい」という思いがあります。多くの栃木県民は、「しもつかれ」を栃木県の郷土料理と認識している一方で、苦手意識やマイナスイメージを持っている人も少なくありません。また、マスメディアやネットの普及とともに「美味しくないもの」という認識が広まってしまいました。

しかし、しもつかれは1000年の歴史を有し、もったいない精神や、味の違いを尊重し合う文化が詰まった魅力あふれる伝統的な郷土料理です。私たちは、伝統料理は食べ続けられることが大事であり、時代に合うように形を変えながら、その伝統を守っていく必要があると考えています。そこで、これまでのマイナスイメージを払拭し、初めて食べる方にも美味しく食べていただけるような新たな「しもつかれ」を開発しました。「ご飯にかけるしもつかれ」を通じて、「しもつかれ」をもっと身近で親しみやすい料理に進化させ、多くの方々に愛される郷土料理として、未来に続く新しい伝統として根付かせたいと考えています。「しもつかれ」を知らない人にも、「栃木といえばしもつかれ」、「しもつかれは魅力的で美味しいもの」だと認識していただき、栃木県民全員が誇りに思える料理にしていきます。ぜひ、この新しい「ご飯にかけるしもつかれ」の可能性に注目してください。

4. 役割

- ・株式会社あを（しもつかれブランド会議運営）：商品エビデンス担保、情報発信
- ・株式会社ユーユーワールド：プロデュース、商品流通
- ・NPO法人 とちぎユースサポーターズネットワーク：プロジェクト運営、学生や大学とのハブ
- ・自然薯の里：しもつかれ調理アドバイザー
- ・株式会社Cooking & Glow：瓶詰め製造

サポーターの取組紹介

取組の成果、
今後の取組予定

- ・ 2025年2月6日から販売開始：初期ロット600瓶
- ・ 栃木県内外のショップにて取り扱い決定
- ・ 次年度以降も野菜が美味しい時期に継続して製造予定

ご飯にかけるしもつかれ ECサイト

<https://kakeru-gyoza.square.site/product/shimo4/9?cs=true&cst=popular>

PRtimes

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000011.000121645.html>

東京新聞

<https://www.tokyo-np.co.jp/article/382454>

共同通信

https://www.kyodo.co.jp/culture/2025-01-27_3909661/

日刊工業新聞

<https://www.nikkan.co.jp/articles/view/00737651>

下野新聞

<https://www.shimotsuke.co.jp/articles/-/1046475>

取組を紹介した
ウェブサイトや記事

取組の写真

