

令和7年度 長野県産業教育振興会 特別生徒研究助成 報告書

赤穂高等学校 商業科 原 心希

1. 研究テーマ

「販売から地域貢献への循環活動」

2. 目的

本校で開発した商品「赤穂 CuRRY SPiCE」を活用し、商業の実践活動として販売を行う。得られた利益については地域へ還元し、地域の方々に喜んでいただけるような還元方法についても研究を進めていくことを目的とした。

3. 内容

委託販売の方法は以下のとおりとした。

- ・委託販売期間：令和7年10月～令和8年1月上旬（約3か月間）
- ・販売方法：生徒が販売店を選定し、委託販売を行う
- ・販売促進：Canvaを用いてポスターを作成し、店頭に掲示する
- ・委託販売協力店には販売手数料を支払う

4. 研究経過

- ・4月 スパイスについて学習・調理実習
- ・5月 スパイスについての学習・Canvaの基本操作
- ・6月 スパイスアレンジレシピの開発
- ・7月 ポスターの制作
- ・8月 リーフレットの作成
- ・9月 委託販売店の決定および打ち合わせ
- ・10月 委託販売・ポスターセッション
- ・11月 委託販売・報告書作成

5. 研究内容

研究① スパイスについて学ぶ

スパイスに関する知識がほとんどなかったため、まずはスパイスとは何かを調べた。スパイスとは植物の一部を乾燥させたもので、世界には約350～500種類あることが分かった。香りや辛味、色付け、保存性といった特徴に加え、消化促進や貧血予防など、体調をサポートする効果もあることを知った。

さらに、日本のカレーとインドのカレーの違いに興味を持ち、カレーの歴史について調べた。カレーはインドで生まれ、イギリスを経て日本に伝わったこと、また、小麦粉を使用しとろみをつけるかどうか大きな違いであることが分かった。日本では、家庭でも簡単に作れるようカレールーが開発されてお

り、そこに日本独自の工夫と工業的な凄さを感じた。

研究② スパイスカレー（キーマカレー）の試作

- ・思っていたよりも簡単に作ることができ、誰でも挑戦しやすいと感じた。
- ・スパイスの配合や炒め方によって香りが大きく変化し、同じスパイスでも調理方法によって味が異なることに驚いた。
- ・香りや味に特徴のあるスパイスが含まれているため、子どもにとっては刺激が強く、好まれない可能性があると感じた。そのため、子どもでも食べやすいレシピの開発が必要だと考えた。

研究③ リーフレットの改良

- ・昨年度と大きく異なる点として、アレンジレシピにアクセスできる QR コードをポスターに掲載した。誰でも簡単に調理できるレシピを開発することで、販売促進につなげた。
- ・文字のレイアウトや配色にこだわり、幅広い世代にとって見やすいデザインとなるよう工夫した。

赤穂高校商業科企画開発商品

赤穂CuRRYSPICE

辛い
ない!

この1袋で約3人分のスパイスカレーが作れます。
*食品材料はほぼ全てに賞味期限があります。
*必ず賞味期限を確認してください。

材料 (4人分)

- 赤穂CuRRYSPICE 25g (袋の半分)
- 玉ねぎ 2個
- にんにく 1かけ
- しょうが 1かけ
- トマト缶 400g
- ヨーグルト 50g程度
- (トマト缶、水、ヨーグルトは好みで調整できます)

メインの食材

- 例：豚ひき肉 300g
- 水 100cc程度
- コンソメ 1個
- 塩 小さじ1〜

作り方 (レシピ) 弱火→強火→弱

- 玉ねぎを粗みじん切りにします。
- フライパンで油を温めます (市販のクミンペーストがあれば、一緒に温めるとよい香りが出ます)。ニンニク、しょうがを加えます。
- 玉ねぎをきつね色になるまで炒めます (分量外の油を少し追加水分を飛ばすように炒めます)。
- みじん切りにしたにんにく、しょうがを加えます。(チューブでもOKです)
- トマト缶、ヨーグルトを入れて全体を混ぜます。(トマト缶のトマトを漬し、カレーロードができるくらい水分を飛ばしてください)

※カレーロード

赤穂CuRRYSPICEは、赤穂高校で開発されたスパイスのブレンドです。赤穂高校商業科3年生が、スパイスの知識やブレンドにアレンジを加え、さらに本格的な味と香りをもつ「アップ」させることに成功しました。ぜひ賞味期限の上記まで、下記QRコードにアクセスしてください。

赤穂CuRRYSPICE 誕生の経緯

この商品は、令和6年4月より課題研究の「商品開発」講座で以下の目的をもって開発しました。

- 学習してきた商業の内容を実践し、販売やマーケティングの学習を深める。
- 開発した商品は、販売以外にも地域のの方々との交流のアイテムとして活用する。
- 売り上げの寄付や商品の寄贈など地域への貢献をする。

商品のベースは朝日 QURE 国産高校で開発されましたが、赤穂高校商業科3年生が、スパイスの知識やブレンドにアレンジを加え、さらに本格的な味と香りをもつ「アップ」させることに成功しました。ぜひ賞味期限の上記まで、下記QRコードにアクセスしてください。

商品の感想を教えてください!

一改良前

赤穂高校商業科企画開発商品

赤穂CuRRYSPICE

辛い
ない!

この商品は、令和6年4月より課題研究の「商品開発」講座で以下の目的をもって開発しました。

- 学習してきた商業の内容を実践し、販売やマーケティングの学習を深める。
- 開発した商品は、販売以外にも地域の方々との交流のアイテムとして活用する。
- 売り上げの寄付や商品の寄贈など地域への貢献をする。

作り方 (レシピ) 弱火→強火→弱

- 玉ねぎを粗みじん切りにします。
- フライパンで油を温めます (市販のクミンペーストがあれば、一緒に温めるとよい香りが出ます)。ニンニク、しょうがを加えます。
- 玉ねぎをきつね色になるまで炒めます (分量外の油を少し追加水分を飛ばすように炒めます)
- みじん切りにしたにんにく、しょうがを加えます。(チューブでもOKです)
- トマト缶、ヨーグルトを入れて全体を混ぜます。(トマト缶のトマトを漬し、水分を飛ばしてください)
- 火を止めてスパイスと油を入れ1〜2分炒めてください
- 豚ひき肉を入れて混ぜてください
- 豚ひき肉に火が通ったら水とコンソメを入れて全体を混ぜてください (全体がなじみやすいくらいとイデです)
- 水分を飛ばし好みのとろみにしてください
- 最後に塩で味の調整をして完成です

アレンジレシピ

写真的なイメージが伝わるように、写真のイメージを参考にアレンジしてください。

感想募集

よりよい商品開発のため、感想の募集を行います。ぜひ感想をお寄せください。

スパイスカレーは、お客様自身がアレンジを楽しむことができる料理です。お好みで野菜 (粉末)、スープ、出汁、コナツミルック、スパイス、隠し味などを入れ、調理などで見た目を映えさせて楽しんでください。スパイスカレーにハマっていたら嬉しいです。

一改良後

研究④ 委託販売

今年度は、カレースパイスの魅力をより多くの人に知ってもらうことを目的とし、美容院、商店、自動車販売店などの異業種店舗で委託販売を行った。委託販売の依頼については、2人で合計5店舗に交渉を行い、連絡を取りながら販売の承諾を得た。なお、委託販売手数料については、各販売店と相談のうえ設定した。

委託販売期間は10月から1月とし、販売期間中は委託販売店と定期的に連絡を取り、商品の売れ行きや状況を確認した。また、商品が少なくなった際には随時補充を行った。

委託販売を行った感想

<生徒の意見>

- ・ポスターによる宣伝と委託販売店の協力により、想像以上にスパイスが売れた。
- ・販売後半になってもリピート購入する人が多く、売り上げが大きく落ちることはなかった。

<消費者のアンケート結果>

- ・改良に改良を重ねさらにより良いものを作ってください もっとファンが増えるかもしれません。
- ・販売戦略も学んでみてください 可能性は無限大です。
- ・美味しかった。地域の子供達が企画販売している事を多くの人に知ってもらえる良い機会。
- ・商品説明の紙に完成したカレーの写真を入れる事でどんな物かイメージが出来て購入しやすくなると思います。
- ・家族によって辛さの好みが違うためあとから辛さを調整できるスパイスを付けるといいと思った。

<販売協力店の意見>

- ・販売期間も長かったので、期間中に2度、3度購入して下さる方々も多くいらっしゃいました。
- ・いつもカレールーから作るので、スパイスから作って見たかったという方が喜んで購入してくださいました。
- ・委託店にも商品説明の見本のようなものがあつたらもっとスムーズに販売できたと思います。
- ・今後もいろいろなお客さんと関わりを持てるので協力したいです。

6. 地域貢献

委託販売で得た収益を地域貢献活動の一環として、社会福祉法人伊那市社会福祉協議会の「子ども未来応援隊」に寄付することができた。子ども未来応援隊では、子育て支援策や、地域の温かい見守りにより子育てしやすいまちづくりを行っている。しかし物価の高騰や、貧困、孤立などが課題となっている。私たちの寄付を通して、自分たちの取り組みが実際に地域の役に立っていることを実感し、大きな達成感を得ることができた。

また、来年度からは「伊那市カレー大作戦」(美味しいカレーを食べて、子ども達がお腹いっぱい！)に協力する予定である。カレー大作戦では、子どもたちにカレーの無償提供を実施している。カレースパイスを扱っている私たちにとっても、カレーを調理して提供することは非常に楽しみである。このことがより地域に広がっていくと期待できる。

