伊豆市の特産物の振興プロジェクト
ー梅酒の新商品開発および鹿肉料理のプロモーション

宮田　安彦　教授
（家政学部　ライフデザイン学科）

標題のプロジェクトについて、以下の通り報告いたします。

１．　現地視察及び観光資源調査活動実施

- 日時：　2025 年 8 月 7 日・8 日
- 概要：　カクテルとして表現する伊豆市天城湯ヶ島地区の観光スポットを視察し、カクテルに使用できる食材の発掘を行った。
- 主要訪問地：道の駅「伊豆月ヶ瀬」、浄蓮の滝、旧天城トンネル、茅野棚田、出会い橋



茅野の棚田



道の駅「伊豆月ヶ瀬」



浄蓮の滝



出会い橋



旧天城トンネル

２．　梅飲料開発の発表会

- 日時：2025 年 10 月 23 日
- 場所：学内
- 概要：伊豆月ヶ瀬梅組合の役員の方々にお越しいただき、開発をした「天城カクテル」3 種のお披露目を行うと共に、新しい梅飲料の提案を行った。新しい梅飲料は 3 班に分かれて開発を行い、コンペ方式で発表を行った結果、１つの班の提案が採用され、翌年の早いうちに商品として実現化されることが決まった。













「踊子の頬染め」



「逢瀬をいざなう宝石た

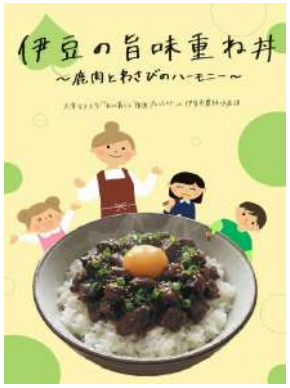


「梅彩遠霞」

3．　イズシカ新レシピの開発終了

- 日時：2025 年 12 月
- 概要：伊豆市農林水産課と提携し、伊豆市内で駆除された鹿の肉（イズシカ）を美味しく食べるレシピの開発を行い、そのポスター制作を行った。









4．　「伊豆月ヶ瀬梅祭り」で出店

- 日時：2026 年 3 月 8 日
- 場所：伊豆市月ヶ瀬梅林
- 概要：開発した「天城カクテル」をもって伊豆天城の魅力を梅祭り来場者へ伝えるべく、テントを出店し、販売した。



5．　事業を終えて

以上の事業を通じて、ゼミ生の持つ感性、発想力、デザイン力を以って提携相手の観光資源の再認識・発掘に貢献することができた。同時に、参加学生が、現地調査を通じて地方の文化を体験的に学び、プロジェクト活動を通して、企画力、計画力、チームワーク力、コミュニケーション力などの汎用的能力を向上させるという目的も大いに達成されたものと考える。

以上