

左利きが便利に生きられる世の中に

動機



→このように不便に感じるものが多い

→右利き中心の考えになっているからでは？

→どちらも便利に感じられるものを作ることができたら良いのではないか

【理想の状態】

右利きも左利きも不便のない生活を送ることができる

【やりたいこと】

- ・両利き用のグッズのデザイン
- ・左利きが便利になるためのテクニック小冊子の作成

Q,不便だと思うことやグッズはあるか？

対象者：Instagramで繋がっている左利きの方

【アンケート結果】

お玉、改札、蛇口、テーブルと椅子が一緒になっているもの、手帳型のスマホケース、蛍光ペン、木べら、作文用紙、模試や考査などで計算スペースが右側にあること、はさみ

実際ある左利き用のグッズ

- ・カッター
- ・ハサミ
- ・包丁
- ・彫刻刀
- ・手帳型スマホケース
- ・シャープペンシル
- ・万年筆



などがあるみたいです

【今後の予定】

- ①こちらの検索結果をもとにして、デザインを作成する←現在構想中
- ②小冊子を作成し、中間発表にて発表

ソフトクリームを作ろう



【動機】 登別を有名にしたい

○どうすればもっと知名度が上がる？→若者観光客を増やす！

登別の現状…

若者観光客が少なく、観光スポットにはお年寄りばかり…

若者に人気のスポット（SNS 映えするところなど）が少ない

→若者を増やし老若男女に愛される観光地になってほしい！！

【仮説】 可愛いソフトクリームを作り販売すれば若者観光客も増え、みんなに愛される場所になるのでは？

○なぜ「ソフトクリーム」？

ソフトクリームは手軽に手に取りやすい&老若男女に愛されている♡

さらに！！

キャラクターもチーフにするなど可愛いソフトクリームを作れば SNS 映えもし、小さな子供にも愛される商品になるのでは？

→登別のキャラクター『登夢くん』をモチーフにしたソフトクリームを作ることに！！

【探求内容—4 回生】

登別で有名なお店『酪農館』さんと一緒に登夢くんモチーフのソフトクリームを作る交渉が成立

（資料を作り 2 度の FW を得て）

しかし… 材料入手経路、ソフトクリームを作る機械の調達についてなど様々な問題が生じ停滞

→月日が流れ新型コロナウイルスの流行。製作・販売の中止…

【探求内容—5 回生】

販売できなくなったのは残念だが、なんとか私たちの作りたいものを形にしたい…！

私たちの理想

- ・ 赤いソフトクリーム
- ・ 地獄感のあるデザイン
（登別は『地獄谷』という温泉が有名なので）
- ・ 登夢くんが描かれたクッキー付き

→2 度の調理実験！



○1 回目

日にち：2020/110/24(土)

目標：赤いソフトクリームを作る→いちごソースを使用

参考レシピ：（cookpad より）

<http://ryouri.sakura.ne.jp/04-resipi/0024-itigoaisu.htm>



- ・次は着色料なしでピンクに染まるレシピを探して作りたい
- ・トッピングするなど見た目も気に入って作りたい

結果…赤どころかピンクにもならずにならず着色料を使用

〇2回目

日にち：2020/12/15

目標：見た目も可愛く！

参考レシピ：（YouTube より）



<https://youtu.be/bh0cM486itU>

結果…最初のイメージとは異なるが可愛いものができて満足！

さらに 2020/12/21(月)愛知商業高校の先輩方に Zoom でインタビュー！

…沢山の探求活動を行っており、以前アイスの製作も行っていた

→製作から販売にかけて気をつけることや目標に近づくための

アドバイスをたくさん頂き、有意義な時間を過ごすことが

出来た。



閻魔やきそば・のぼりべつ豚が入った
地元の方に登別の魅力を伝える



鬼ざり



登別市役所
(2019/8/9,2020/9/10)

登別産食材や閻魔やきそばのことを
教えていただいた。

肉のあさひ(2020/9/26)

唯一ののぼりべつ豚を取り扱っている
お肉屋さん。のぼりべつ豚の特徴と
鬼ざりの具に適した部位や調理方法
を教えていただいた。



登別閻魔やきそばの会 会長 名畑さん(2020/10/14)

閻魔やきそばを開発した時のお話や込められた思いを伺った。

ゆもと登別の料理人の渡辺さん

試作する際に味付けや調理方法などについて
アドバイスをいただいた。右の写真は
渡辺さんが実際に作ってくださった鬼ざり



登別には数多くの観光地や資源が存在するが
普段の生活の中で市民自身が直接触れる機会は少ない
登別の魅力を **地元の方に** 実感してほしい

→鬼ざりを開発

地元食材を食べていただき
「登別の食」を身近に感じてほしい

→地元の良さを知ること
登別をさらに好きに！！



【今後について】

実際に販売してみて食べてもらいたい。
文化祭とかの機会をうかがっています。

北海道アグリ・フードフォーラム2020
『道産食材使用おにぎりアイデアコンテスト』

特別賞

応募278作品中2位



登別閻魔やきそば とのぼりべつ豚 を使用

登別閻魔やきそば



給食でもおなじみの登別のB級グルメ
もちもちの麺と秘伝のタレが特徴
登別の食に携わる人たちが集まってレシピを考えた

道産小麦の平麺

×
ピリ辛タレ
×
地場産食材



のぼりべつ豚

登別牛乳を使ったチーズを作る時に出る
ホエー(乳清)を食べて育っている
餌から地元で作っているので
登別の生産者の方々の誇りが詰まっています



- ・ジューシー
- ・肉質が柔らかい
- ・味が濃い
- ・脂が甘い

鬼で登別らしさを表現！

鬼のパンツをイメージした見た目

