

# 晩柑を利用した加工品開発

～目指せ天草の魅力発信と地域活性化～

天草拓心高校2年食品科学科  
川本瑞雪・坂本彩・千野和伽子・塚本樺音  
辻仁美・野嶋葵依・濱愛梨・堀田帆乃香  
宮崎向日葵・山田美輝・吉中七海

## 1. 研究の動機及び目的

天草は一年を通じて気温が下がりにくく、柑橘類の栽培に適しています。中でも晩柑は、天草晩柑フェアが開かれるなど、とても有名です。しかし、晩柑は風や自然災害により地面に落下しやすいです。それらの廃棄される晩柑を利用して、加工品などを作り、廃棄される晩柑が有効活用できないかと考えました。晩柑を利用した加工品を開発し販売することで、天草の魅力発信と地域の活性化につながると考えました。

2020.04.15 16:27

## 2. 各グループの製品説明

(※3グループ編成で晩柑の加工品を試作)



【晩柑プリン】  
晩柑ジャムに使用している晩柑の皮はあく抜きを徹底し、晩柑の特有な苦味を取り除きました。プリンには、女子高校生を対象にしています。インスタ映えのする加工品にしたいです。



【マドレーヌ】  
柔らかいマドレーヌの中に晩柑のピールが入っており、晩柑の風味と少しパリパリした食感が残るようにしています。マドレーヌは、お年寄りや子供を対象にした食べやすい加工品にしたいと考えています。



【晩柑イーストドーナツ】  
ドーナツの生地やジャムにも果皮と果汁を入れることによって、風味が出るようにしています。イーストで作るドーナツによってパンのようなフワフワ、モチモチ感が出るようにしています。地元のスoulフードにしたいです。

## 3. 今年度の目標と最終目標

今年度の目標は、晩柑を利用した加工品の開発を行い、最終目標は、企業と連携し、商品の販売を行うことです。

## 4. 本年度の活動計画

6月 5日 (金) 試作 1 回目

8月20日 (木) 晩柑農家訪問

9月 4日 (金) 1次加工品製造

9月10日 (木) 試作 2 回目

10月 8日 (木) 工場見学

10月23日 (金) 試作 3 回目

11月 6日 (金) イオン市場調査用加工品製造

11月 7日 (土) イオン天草店市場調査

11月にイオンでのアンケートを伴う市場調査を実施しました。結果は以下の通りです。



### 【プリン】

- ・滑らかで舌触りがよかった。
- ・晩柑の苦みがプリンの甘さと良いアクセントとなっていた。

### 【マドレーヌ】

- ・晩柑の風味が口の中に広がり、香りが残り、丁度よかった。
- ・晩柑の風味と甘みが丁度よかった。

### 【ドーナツ】

- ・生地に晩柑の味を感じることができた。
- ・晩柑の風味がとてもよく出ていた。

…などの感想をいただきました。

## 5. 成功した場合地域に与える影響

青果での消費が少ない



晩柑の加工品が注目される



一次加工品の工場ができる



雇用が生まれる



晩柑が高値で取引される



就農者が増加



地域が活性化する

加工品を開発することによって果皮・果汁・果肉のすべての部分を使用することができ、廃棄コスト削減に繋がります。また、晩柑は生のまま使用されることが少ないため、一次加工品として、ピューレやジュース、ピールを作る工場が立ち上がれば、そこに雇用が産まれます。結果、晩柑の生産農家も増え、就農しようとする人も増えます。晩柑を通した天草での魅力ある加工品ができることで雇用や人が増え、天草を活気付けることができると考えています。