

# びわ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  
大塚弥菜乃・山下優維・吉田真己  
・平井乙葉・増永來璃

## 1. 研究の動機及び目的



天草市は熊本県から南西に位置し、自然豊かな場所である。しかし、島内の高齢化率は高く、年々人口も減少している。



天草市五和町ではびわの生産が有名であり、びわの加工品を作り天草の魅力を発信し、観光需要や農業振興を図り、地域を活性化したいと考えた。

## 3. 活動内容（びわ班を2つのグループに分けて試作）

8月 20日

びわ農家訪問



### 【学んだこと①】

びわは、実・葉・種全て無駄なく使えるが、びわの果実を使ったお菓子が開発されていない。

### 【学んだこと②】

以前は島原から運行するフェリーからびわの実を袋掛けしている姿がよく見られた。今では高齢化で生産者も減少し、また後継者不足という問題もある。

11月 7日 びわクッキー（大塚、山下、吉田）

びわロールケーキ（増永、平井）

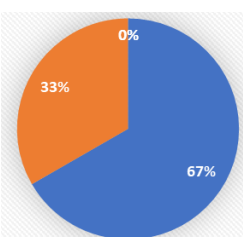


これまでびわの風味に乏しいという指摘が多くあったが、ピワジャムにすることで改善をはかった。



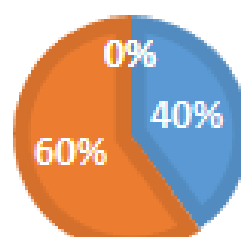
これまでびわの風味に乏しいという指摘があったが、クリームに果実を混ぜ込み改善を図った。

### 【質問：第一印象で食べたいと思えましたか？】アンケート結果



- ・見た目がかわいい。
- ・クッキーとびわジャムの相性がいい。
- ・大人も子供も好きな味。
- ・ジャムがサラサラしている。
- ・クッキーが分厚くて食べにくい。

■すぐにも食べたい ■食べたい ■あまり食べたくない ■食べたくない



- ・甘みもちょうどよく、ふわふわで美味しかった。
- ・食感が良かった。
- ・生クリームの量をもう少し減らすか、甘さをひかえた方が、びわがよりひきたつと思う。

## 4. 今後の展望

びわの風味が乏しいという意見が多くでた。また、冷凍びわを使用すると色が悪くなり、びわの季節が過ぎると、加工品の製造が安定しないという課題もあった。そのため、びわの一次加工品を作っておくことが必要だと感じた。

## 5. 地域に与える影響

