

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～

【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いため、柑橘類の栽培に適しています。その中でも晩柑は、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。

そのため、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。

【２．各グループの製品説明】

私たち晩柑班は、グループを三つに細分化し、三つの加工品の製造を行いました。

【晩柑プリン】

材料は、晩柑・砂糖・卵・牛乳・バニラエッセンス・塩です。

砂糖は、ジャムに上白糖、プリンの生地是三温糖・グラニュー糖を使用しています。

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、晩柑の特融な苦味を取り除きました。

プリンは、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】

材料は、全卵・グラニュー糖・薄力粉・ベーキングパウダー・無塩バター・はちみつです。

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】

材料は、強力粉・薄力粉・イースト・塩・脱脂粉乳・上白糖・バター・卵黄・晩柑です。

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。

ドーナツは、10代～20代の若い人たちを対象にしています。地元のソウル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.活動計画】

今までに3回試作を行い、校内調査を行いました。

11月にイオン天草店にてアンケートを伴う市場調査を実施しました。アンケートの感想としては、

【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の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】

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ました。

これで発表を終わります。ご清聴ありがとうございました。