課題研究要旨

市や地域と連携した名寄特産物の活用

ー煎りもち米入りスノーボールの商品化　製造方法の検討と販売へ向けた取り組みー

下坂　彩[1)]＊　笠井寛和[1)]　加藤　淳[1)]　山中珠美[2)]
松前聡美[3)]　吉川展光[4)]　田畑次郎[5)]　岡村美佳[5)]

[1)] 名寄市立大学保健福祉学部栄養学科　[2)] 鳥取大学大学院連合農学研究科　[3)] 株式会社松前
[4)] 社会福祉法人名寄みどりの郷地域生活支援センター　[5)] 名寄市経済部

１．はじめに

平成 29（2017）年度、株式会社松前から名寄市の特産品であるもち米を加工した煎りもち米を利用した菓子の開発依頼があった。平成 30（2018）年度に菓子の試作を学生と行い、試食による嗜好調査や名寄周辺地域の連携を行い蓄積した調理法のノウハウを得た [1)]。令和元（2019）年度にはこれまで行ってきた試作から商品化に向けて菓子を選定し [2)]、令和２（2020）年度は、商品化に必要な栄養成分分析、栄養機能成分分析、賞味期限検査を実施し、「名寄市立大学ブランド」として煎りもち米を使用した商品を地元業者による製造・販売活動に向けて取り組んできた。

２．課題の概要

令和 2（2020）年度は食品表示法による表示の各種検査、フードバリューチェーンモデルの検討、商品パッケージ原案作成についての取り組みを行った。製造者によるパッケージへの商品の封入時において、スノーボールの状態維持が難しいという事由が発生した [3)]。本商品は「ほろっとくずれる」という名寄のシルキースノーのイメージを用いて作られているため、崩れやすい性質を持っている。ビニール袋や紙袋に単体のまま封入した場合、商品同士が擦れ合って形が崩れやすく持ち運びの振動に弱いことがわかった。また、パッケージ内に間仕切りや緩衝材を入れるとパッケージ全体の価格が上昇し、採算が取れなくなってしまう恐れが生じたことから、根本的な対策として崩れることを防止するために商品を固くすることが必要であると考えられたが製造技術を確定するに至らなかった。

令和３（2021）年度は、令和２（2020）年度からの課題であったスノーボールが崩れることを防止するためにスノーボールを固くする製造方法の検討として原材料、分量、調理方法の検討を行った。令和元（2019）年度、令和２（2020）年度とレシピが変更されていたため、平成 30（2018）年度の学生考案レシピを優先し、フードバリューチェーンモデルのコンセプト（名寄の地域イメージ、アレルゲンフリー、栄養機能成分表示が可能）に沿うように原材料を再度選定した。米粉、煎りもち米、ひまわり油、砂糖を材料とし、米粉に対する砂糖と油の配合については砂糖 16.7%、油 44.4%とした。調理法は変更を行わず、全ての材料を混ぜ、170℃で 20 分焼成し、粗熱をとった後に粉糖をまぶし、１つ 15ｇ程度のスノーボールクッキーを作成した。食感については以前のレシピと大きく変わらないことを確認した。上記のスノーボールを基本としてレシピの焼成時間の調整、水分量の調整、クッキーへのアイシングによる調整による硬さの改良を試みた。現在、製造に向けて最終的なレシピを検討している。

商品パッケージの検討については、商品同士が重ならないように複数の仕分けられたプラスチックトレーを使用する案やワックスペーパーでスノーボールを包み梱包する案、ジッパー式の立体容器にスノーボール

*責任著者　E-mail:shimosaka.aya@nayoro.ac.jp

を隙間なく詰める案があがった。パッケージはレシピ改良に伴い製造技術が確定後に材料等原価や人件費などを考慮して決定する予定である。

３．次年度に向けて

コロナ禍による影響で製造業者による作業が進まなかったが、次年度は商品化に向けて早急に製造方法を確定させ、パッケージの選定を行う。「名寄市立大学ブランド」として地元業者による製造・販売を行い、これまでの課題研究の総括を行う予定である。

謝辞

商品レシピの改良に多大なご指導及びご助言をいただき、活動を応援し支えてくださった本学関係者の皆様、名寄市役所の皆様、株式会社松前の皆様、社会福祉法人名寄みどりの郷の皆様に心から感謝を申し上げます。

参考文献

1) 山中珠美、下坂彩、得地希保、笠井寛和、丸山洋介、松前聡美、田畑次郎、岡村美佳、阿部雅俊、長谷川奈緒子、澤田祐治(2019)市や地域と連携した名寄特産物の活用－名寄市立大学ブランドの形成・展開－.地域と住民第 3 号（通巻 37 号）p.53-57

2) 山中珠美、下坂彩、笠井寛和、赤間帆乃佳、太田朱里、吉川展光、室秀樹、田畑次郎、岡村美佳(2020)市や地域と連携した名寄特産物の活用－冊子の作成とアレルギーフリー菓子の商品化に向けた取り組み－.地域と住民第 4 号（通巻 38 号）p.57-62

3) 笠井寛和、下坂彩、加藤淳、山中珠美、松前聡美、吉川展光、田畑次郎、岡村美佳(2021)市や地域と連携した名寄特産物の活用－煎りもち米入りスノーボールの商品化に向けた取り組み－.地域と住民第 5 号（通巻 39 号）p.27-32