

気仙沼の食材を使って新しいスイーツをつくり、市内の人に気仙沼の食の良さを再認識してもらえるか

1210B

序論

私たちが考える今の気仙沼の現状と疑問

→「おかえりモネ」の放送により観光客数が変動
→気仙沼を訪れた観光客にお勧めできる魅力的なスイーツは何か？
→話題性のあるスイーツがあれば気仙沼に来る観光客が更に増加するか？

→根本的に、地元の人が地域の食材の良さを知らないければ、本当の意味でのおすすめの食べ物とは言えないのではないか？

「おすすめの食べ物」を実現させるために



仮説: 地域の食材を生かした気仙沼らしいスイーツを作り、地元の人々に気仙沼の食材の良さを再認識してもらえるのか

研究の方法

気仙沼大島産ゆずのスイーツを考案

→自分たちと先生方で試食

レシピについてアンケートを実施

対象: 高校生(687人)

内容: 見た目、作りやすさ、気仙沼感等

【紺碧の柚子】

○考案にあたり特に重視した点

- ・気仙沼の食材の良さがわかること
- ・気仙沼市内の菓子店に似たようなスイーツがないこと

○ポイント

- ・ゆずの味や香りを贅沢に感じられる
- ・気仙沼の海をイメージした青色

材料(10人前)

- ・柚子 6個
- ・水 700ml
- ・粉寒天 6g
- ・砂糖 290g
- ・ブルーハワイシロップ 100g
- ・着色料 赤

料理手順

1. 柚子の皮を包丁でむき、皮は細く切り果肉は絞り約40ml程度の果汁を取る。
2. ブルーハワイシロップを3つの容器に分け、着色料を加え水色、青、紫の3色を作る。
3. 鍋に水450mlと粉寒天を入れ沸騰させ1分間加熱する。砂糖を加えて溶かし火を止める。シロップにとろみがつく程度、寒天液を混ぜる。
4. 寒天液を混ぜながら水250mlを投入し、柚子果汁を加える。
5. 容器に移し、とろみがついてきたら素早く用意しておいたブルーハワイシロップを少しずつ加え、爪楊枝の先などを使い全体に色をつける。
6. 1時間程度冷やし、完成。

まとめ

アンケート結果から読み取れること

- ・見た目について、話題性を持たせることができた
- ・青色にしたことについて、海っぽさはあるが、不自然で、気仙沼らしさに欠ける
- ・気仙沼の食材に魅力を感じた人が多数

実際に試食して

- ・おいしい！丁度よいかたさ、甘さ。
- ・ゆず皮がたくさん乗っていて贅沢。
- ・ゆずの風味をしっかりと感じられる。爽やか。

今後の展開と課題

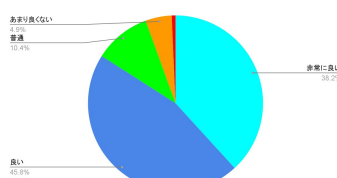
- ・色が不自然との指摘から、気仙沼産ブルーベリーを使用し着色する
- ・形状が安定するよう、寒天粉の量を増やす
- ・レシピを気仙沼の人々へ発信し、地元の食材の良さを伝え、地産地消に貢献する



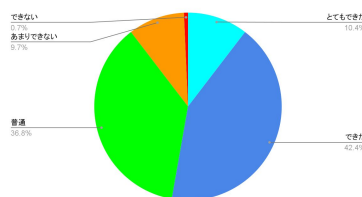
結果

アンケート結果(5段階評価)

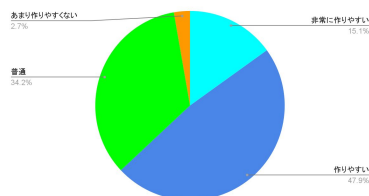
①見た目



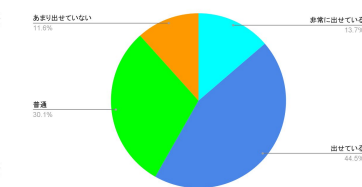
②食材の再認識



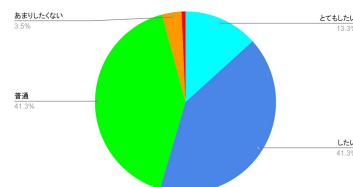
③作りやすさ



④気仙沼らしさ



⑤おすすめしたいか



⑥その他感想など

- ・涼しげでおいしそう。
- ・彩りが綺麗で可愛らしい。
- ・寒天のテングサ、着色にもブルーベリーやイチゴ等、気仙沼の食材をもっと使うべき。
- ・青色は食欲を減退させる、不自然な青は抵抗がある。

参考文献

甘酸っぱい♡ゆずゼリー☆粉寒天☆簡単 by ぶどうなすび
【クックパッド】