

市や地域と連携した名寄市特産物の活用 - 煎りもち米を使用したレシピ開発の総括 -

著者	下坂 彩, 笠井 寛和, 加藤 淳, 山中 珠美, 松前 聡美, 吉川 展光, 田畑 次郎, 岡村 美佳
雑誌名	地域と住民 : コミュニティケア教育研究センター年報
号	7
ページ	37-40
発行年	2023-05-31
出版者	名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター
ISSN	0288-4917
書誌レコードID	AN0001106X
URL	http://id.nii.ac.jp/1088/00001943/



実践報告

市や地域と連携した名寄市特産物の活用

ー煎りもち米を使用したレシピ開発の総括ー

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

地域イメージの向上のために多くの地域でブランド化された食品や加工品の開発・製造・販売が多くなされている。名寄市では日本一の作付面積と生産量を誇る高品質のもち米を活かした商品が多数開発されている。株式会社もち米の里ふうれん特産館の「ソフト大福」、名寄市役所女子みりん部の「美凜」、名寄振興公社の「もっちりいかめし」および「もち米甘酒」などは、地場産品の消費拡大や地域ブランド力の向上の一助を担っている¹⁾。これまで名寄市立大学（以下「本学」）が地域と開発した商品として、アスパラパウダーや北の輝き（ひまわり油）が存在する²⁾が、もち米を使用したものはなかった。筆者らは名寄特産物であるもち米を加工した煎りもち米を用いたレシピを多数考案してきた。煎りもち米は特有の風味と食感があるが、特に粒状のものはサクサクとした食感を付加することができる。また、煎りもち米を粉末状にしたものを加えた料理には特有の香ばしい風味が付加され、水分活性が低く衛生面でよりリスクが少ない。この煎りもち米が商品化されることにより、もち米のさらなる普及や消費拡大につながり、名寄市の地域経済活性化に寄与できると考え実践を継続してきた。本稿では名寄市特産物であるもち米の認知拡大、ブランド化を目指して地場産品の消費拡大に繋げることを目的とし、市や地域と連携しながら煎りもち米を使用したレシピの開発について、活動開始から現在に至るまでを総括し報告する。

2. これまでの取り組みの概要

名寄市特産物である煎り餅米は、もち米を煎るという作業で独特で香ばしい風味を得ることができる。「赤福」、「雪見だいふくなどの商品が名寄産のもち米の取引を継続させていることからわかるように、名寄産のもち米の原料品質に対する評価は高いと考えられる。しかし、もち米の原料を活かした煎りもち米の商品は少なく、今後の発展が期待できる。商品開発や販路の確保に向けての調整と並行し、煎りもち米の風味を活かした料理へ発展させ、地元のもち米の普及に向けて創作的な献立作成を行い、献立集を作成しその普及を行ってきた。

1) 活動実施の目的

本活動の目的は、本学が全国から学生が集まることを鑑み、広く産地ブランド力を向上させる機会ととらえ、名寄市特産物であるもち米を加工した煎りもち米を使用した料理の開発や献立の提案を行うことで名寄市の地域活性につなげることである。

2) 活動の経緯と経過

これまでの取り組みについて概要を表に示す（表1）。

平成29（2017）年度、株式会社松前から名寄市特産物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り取り組みを開始した。

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

表1 スケジュールと取り組みの概要

年度	取り組みの概要
2017年 4月	株式会社松前より煎りもち米を使用した菓子の開発依頼
2018年 5月～	地域との協働Ⅱにおけるレシピ開発
7月～	名寄市内での試食会・嗜好調査の実施 (大学祭、なよろ産業まつり、なよろ健康まつり)
2019年 5月～	地域との協働Ⅱにおけるアレルギーフリー菓子のレシピ開発
7月～	名寄市内での試食会・嗜好調査の実施 (大学祭、なよろ産業まつり、なよろ健康まつり)
2020年 3月	レシピ集「Let's もち米Cooking」の作成、コンタミネーションの検討
7月～	栄養成分分析、栄養機能成分分析、賞味期限検査の実施
8月～	市内事業者の製造販売先の検討
12月～	フードバリューチェーンモデル立案会議の開催 商品パッケージ原案、食品表示、販売価格の検討
2021年 5月～	商品の作業工程の確認・レシピの修正
2022年 5月～	製造販売に向けた市内製造業者との調整、最終レシピの提供

平成 30 (2018) 年度に本学の連携教育科目である「地域との協働Ⅱ」を履修する学生が中心となり、「煎りもち米」を用いた菓子を考案した。考案したレシピはチョコクランチ、ホワイトチョコクランチ、きなこクッキー、クッキー (アレルギー表示の義務がある特定原材料7品目 乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かにと表示が推奨されている特定原材料に準ずる 20品目が原材料として入っていない)、シリアルバーの全5品である。本学大学祭、なよろ産業まつり、なよろ健康まつりの3回、来場した計275名に煎りもち米の認知度の調査、煎りもち米を使用した菓子の試食・嗜好調査を実施した。調査の結果から煎りもち米を大半の方が認知していないことが分かり、認知拡大の必要性が示唆された。また、調査の結果から考案した5品の中で以下の3つの理由からスノーボールクッキーを商品化の候補として選定した。1つ目として、名寄の地域イメージ、つまり雪質日本一といわれる名寄の雪であるパウダースノーをイメージさせる、ほろっとくずれる食感、かつ見た目が雪玉のようであり、名称のスノーボールとともに、名寄の地域イメージの表現となる。2つ目として、アレルギー表示の義務があるアレルゲン特定原材料7品目及び特定原材料に準ずるもの20品目 (当時) を含む27品目を使用していないアレルゲンフリーの菓子である。3つ目として、n-3系脂肪酸及びビタミンEの成分量について、原材料重量を理論値として計算したところ、食品表示法による栄養機能表示ができる量を含む含有しており栄養機能表示が可能である³⁾。

令和元 (2019) 年度は、菓子のレシピ以外に地元食材を使用した料理を考案し冊子としてまとめることを行った。「地域との協働Ⅱ」を履修した学生が主体となり計24品のレシピ考案やそれに伴う試食会・嗜好調査を実施し市民の嗜好に寄り添ったレシピを検討した。名寄で生産されているもち米、アスパラガス、じゃがいも、とうもろこし、かぼちゃ、ほうれん草、長いも、ゆりね、トマト、ピーマン等地元の特産物の認知拡大と地場産品の消費拡大に繋げることを目的に、名寄市特産の食材を使用し、煎りもち米の香ばしさが活かせる料理を考案・試作し、レシピ集としてまとめた。その後、名寄の特産物であるもち米や野菜についての情報を付加し考案した菓子と料理を小冊子として市民へ配布した⁴⁾。

令和2 (2020) 年度は、スノーボールクッキーの販売に向けて、関係者全員によるフードバリューチェーン (FVC) モデル立案会議を実施し、原料・加工・流通販売・消費などの各フェーズにおける現状及び課題を明確にした。また、講師の指導・助言により本学の持っている強み・名寄の地域特性や文化歴史・商品のめざす購買層を検討した。基本コンセプトは「名寄を知ってもらい、より健康に!」、ターゲットは「名寄から

道内、道外へのおみやげとして、おもに女性層の購入を想定」、商品コンセプトは「学生が考えたなよろスノーボール〜もち米・シルキースノー・健康」とした。これにより、販売に向けてのコンセプトや購入するターゲットの明確化、販路の検討、商品価値を製造者とアドバイザーで共有することができた。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だ⁵⁾。

令和3(2021)年度から令和4(2022)年度の2年間は、新型コロナウイルス感染症対策に苦慮しながらも、市内事業者に出向き、菓子製造に伴う作業工程の確認を実地で行い、レシピの修正と調整を複数回にわたり行った。形成時やパッケージへ封入時にスノーボールが崩れることを防止するため、スノーボールの食感を残しながらも表面の強度を増す製造方法の検討をした⁶⁾。焼成時間の調整、水分量の調整、表面のコーティングの3点を検討し強度の改良を試みた。最終レシピは米粉、煎りもち米、ひまわり油、はちみつを材料とし、分量は米粉に対するはちみつと油の配合については全体量に対しはちみつ5.2%、油27.8%の配合とした。全ての材料を混ぜ1つ20g程度に丸く形成し170℃で20分焼成する。粗熱をとった後にアイシングを行い、粉糖によるコーティングした後にパッケージに封入することとした。原材料、分量、調理方法の検討し栄養成分値の推定値(表2)、最終レシピ(表3)の提供に至ることができた。

表2 栄養成分表示推定値

(商品1個当たり)

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム	食塩相当量
95kcal	1.0g	0.6g	4.1g	14.4g	0g	0mg	0g

日本食品標準成分表2020年版(八訂)の計算による推定値

表3 スノーボールクッキーのレシピ

材料(1個あたり)	(g)
(スノーボールクッキー)	
米粉(うるち米)	9
煎りもち米	0.6
なたね油	3
ひまわり油	1
はちみつ	0.75
バニラエッセンス	0.2
(アイシング用)	
粉糖	4
水	1.2
(コーティング用)	
粉糖	1.3

3. 成果と考察

本活動は、名寄市特産物であるもち米の認知拡大、ブランド化を目指して地場産品の消費拡大に繋げることを目的とし、「煎りもち米」を用いたレシピ開発を行ってきた。メニューの試作や選定、それに伴う嗜好調査を行い市民の要望に応えるレシピを計24品考案した。またこれらのメニューをレシピ集として小冊子を発行したことでもち米の認知拡大や地場産品の消費拡大の一助となったと考える。FVCモデル立案会議では、有識者からの助言により本学のもつ強み・名寄の地域特性や文化歴史・商品のめざす購買層に気がつき本学と市内事業者が共通認識を得ることができた。取り組みの当初は学生が主体となりメニュー考案を行ってきたが、学生の在学期間に商品化できなかったことが反省点の一つである。一方で段階を経て丁寧に着実にレシピの改良を繰り返しながら開発を進めることができた。名寄市特産のもち米を用いた煎りもち米及び地域の農産物を原材料として使用

した菓子の商品開発を本学と市の関係部署及び地元の社会福祉法人が協働し事業を進めることで、名寄市内の関係機関の連携が強化されたと考える。今後の商品化や販売は市内事業者が進めていく予定である。本活動では煎りもち米を使用したレシピ開発を進めてきたが、今後は煎りもち米だけでなくもち米を使用したすべての商品を応援するような活動を行うことにより広い視野で商品開発を進めていく必要がある。

4. おわりに

本取り組みは平成29(2017)年度から始まり、レシピの作成や学生主体による試作や市民への嗜好調査を経て冊子を作成し特産物の認知拡大と地場製品の消費拡大を進めてきた。その後も市内事業者との作業工程の調整を幾度も行い、改良を重ね市内事業者へのレシピ提供に至った。名寄市の地域資源であるもち米を使用したレシピを大学と市内事業者が連携し取り組むことができ、地域ブランド促進の一助を担ったと考える。煎りもち米を使用したレシピの開発は今年度で終了となるが、今後も大学が市や市内の事業者と関わることで地域貢献や地域交流が可能となるよう継続した活動の実践が望まれる。

謝辞

長きにわたり商品レシピの開発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ご心から感謝を申し上げます。

付記

本稿は、名寄市立大学コミュニティケア教育研究センター2022年度課題研究の採択を受けたものである。

参考文献

- 1) 北海道名寄市:北海道名寄市が応援するふるさと名物, 日本一のもち米を使用したもち米商品
<http://www.hkd.meti.go.jp/hokic/20170302/nayoro.pdf> (2023.3.6 閲覧)
- 2) 清水池義治、工藤慶太、西村直道(2010)道北地域資源を活用した地域ブランドの形成と管理 - 「なよろブランド」の可能性-名寄市立大学 道北地域研究所 年報、28、p.61
- 3) 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
- 4) 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
- 5) 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
- 6) 下坂彩、笠井寛和、加藤淳、山中珠美、松前聡美、吉川展光、田畑次郎、岡村美佳(2022)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 製造方法の検討と販売へ向けた取り組み—地域と住民第6号(通巻40号) p.71-72