

埴町令和5年度受託研究「〔キノコを初めとした埴町特産品の利用〕を前提としたメニュー開発、レストラン運営、道の駅販売加工品の提案)」概要

【研究目的】

埴町産農林産物を活かした、道の駅はなわ天領の郷レストランで提供する新メニュー及び道の駅内の食品販売物の新商品の提案、並びにそれらの特徴をアピールする方法や提供方法の提案を行う。また、道の駅はなわにおいて、提案する加工品の試食会を開催し、道の駅関係者と組合員の皆様に実際に味わっていただき、レストランや農産物販売所の商品開発に役立てていただくことを目的とした。

【研究期間】 令和5年8月1日～令和6年3月31日

【研究担当者】

北村 義明、荒木 裕子、福留 奈美、山本 直子、吉田 光一、折口 いづみ、哥 亜紀

【研究概要】

I. 道の駅レストランでの提供や道の駅直売場での販売を目的とした、食事パンの提案 「美味しいたけごはんロールパン」

これまでの受託研究において、埴町産のキノコのうち、通年供給が可能で生産量も多いシイタケを利用したパンの提案を行ってきた。昨年度までに、和風味のシイタケは通常の小麦粉パンにはあまり味の相性がよくないが、小麦粉の20%を「冷やご飯」（炊飯）に置き換えた「ごはんパン」に、生シイタケと干しシイタケの断片を添加することにより、シイタケの旨味を活かしたしっとりとしたロールパンとすることができることを報告し、これを道の駅レストランのセットメニューに含まれる食事パンとして利用することを提案した。

本年度は、レストラン提供だけでは数量が限定されるため、より多くの販売として道の駅はなわの加工品販売コーナーでの販売を想定し、1ロットで80個程度の製造試験を行った。

ロールパンでごはんパンを製造する際には、米粒が表面に存在すると焼色が付かず白

い斑点状となり著しく外観を損なうので、米飯をミキサーでペースト状にして加えているが、小麦粉換算 1,725 g スケールでの製パンを行う際には、家庭用ミキサーでは攪拌時の負荷が高すぎて効率が著しく悪くなった。今回、業務用フードプロセッサーを用いることで短時間に効率よくペースト化できた。強力粉 1,380 g、水分量を調整したごはんペースト 1,380 g にバター、鶏卵、グラニュー糖、スキムミルク、食塩等の副材料とドライイースト、そして干しシイタケとブランチングした生シイタケを材料に、10L 容量の縦型ミキサーを用いて混捏した生地から、約 80 個（生地重量 40 g）のロールパンを製造する試験を行った。

こうして製造したシイタケ入りごはんロールパン（美味しいたけごはんロールパン）は、焼成直後よりも一晩室温に保管し、適度に水分を抜いたほうが食感はなく、室温保管で焼成後 4 日程度はトースター等で再加熱せずそのまま食しても、しっとりとした食感を保っていた。

このように、前日に製造した「美味しいたけごはんロールパン」を道の駅はなわで、道の駅関係者、加工食品部会組合員等の試食会に提供し、好評を得た。

II. 埴町 食事処 天領 ランチメニューの検討

これまで、道の駅のレストラン「お食事処天領」（以下「天領」と表記する）で提供を想定して、定食メニューの提案と野菜を使ったお菓子の提案も行った。本年度は、天領や直売所で利用できる野菜スイーツの提案を行う。①特殊な器具や煩雑な調製工程がなく簡便に調理ができること、②埴町産の野菜を利用し、おいしく健康に寄与できるスイーツとなること、③天領や喫茶室のメニューに利用できる菓子となること、④包装容器を利用することで直売所でも販売できるスイーツであること、をコンセプトとし、野菜スイーツを考案した。加えて、直売所で販売できる新しい加工品の提案として、埴町産野菜を用いた 3 種の野菜加工品を提案すした。

1) 野菜スイーツの提案

①プリン系 3 種

- ・さつまいもプリン
- ・とうもろこしパンナコッタ

- ・完熟トマトのパンナコッタ

②焼き菓子系

- ・たまねぎフィナンシェ
- ・たまねぎミニレアチーズタルト
- ・サトイモのガトーショコラ
- ・小松菜とさつまいものバスクチーズケーキ
- ・かぼちゃのチーズケーキ

③揚げ菓子系

- ・柚子胡椒 かりんとう
- ・ごぼう かりんとう
- ・よもぎ かりんとう
- ・そば かりんとう

以上 12 種の、野菜の持つ色彩や香り、食感などを利用して野菜スイーツを提案した。野菜スイーツは野菜を入れることで、熱量が抑えられよりヘルシーになることと、野菜の機能が期待できる。レストランで提供できるプリン系のお菓子は、盛り付ける際に生クリームや果物、ジャムなどを添えて提供することでさらにおいしく見た目も華やかになる。焼き菓子系は焼成後冷却し、個別に包装紙レベルを貼付し販売することも可能である。

2) 野菜等を用いた加工品の提案

道の駅増産農産物直売所で販売することを目的とし、大きな設備投資せず比較的簡便に製造でき、かつ安全でおいしいものとして、購入後の利用もしやすい次の3種の加工品を提案した。

①食べるラー油

従来の食べるラー油に比べ辛みが少なく、年齢層問わず食べることができるよう、また、食べたときにうま味が感じるよう材料を配合するとともに、ナッツ類や乾燥野菜など適当な大きさに刻んで混入させてザクザクした食感を持たせた。

②人参ドレッシング

人参の甘さと風味を利用し、どんな野菜にも合うドレッシングになるよう工夫した。あえて乳化剤を用いず二層に分離するセパレートタイプとした。販売に供する場合は冷蔵が必用である。

③キノコのオリーブオイル煮

うま味も栄養価も高い埴町産の冬シイタケを使用する。シイタケを細かく裁断するため、出荷する際の規格外の材料を用いることが可能である。材料はシイタケの他、オリーブオイルとニンニク、食塩だけで簡便に調製することができる。瓶詰後、殺菌することで常温販売可能である。



食べるラー油



人参ドレッシング



キノコの
オリーブオイル煮

また、これらの加工品のいくつかの食べ方についても提案した。

Ⅲ 道の駅はなわで買える旬の野菜・果物がわかる「農産物カレンダー」

道の駅はなわに納品される旬の野菜・果物が一目でわかる農産物カレンダーを制作して、現場レベルで日々改変しながら、販促物として活用できるような販促フォームを提案した。

4枚のスライド、1)「道の駅はなわ」の農産物カレンダー（季節商品、少量出品）、2)「道の駅はなわ」農産物カレンダー（主要42品）、3) コルクボード背景の掲示用メモ枠、3) 無地背景に多種類の吹き出し枠で構成されるマイクロソフトパワーポイントファイル（ppt）を作成した。

1)、2)については豊富な野菜・果物のイラスト（フリー素材）を配置し、テキストとともにppt上で自由に編集ができる。また、3)、4)には通常のpptの吹き出しではなく、ポップな印象の吹き出し枠やメモ枠を用意したことで、文字（テキスト）情報を打ち込みA3サイズにカラーコピーで拡大すれば、すぐに売り場に掲示できるようなものになっている。

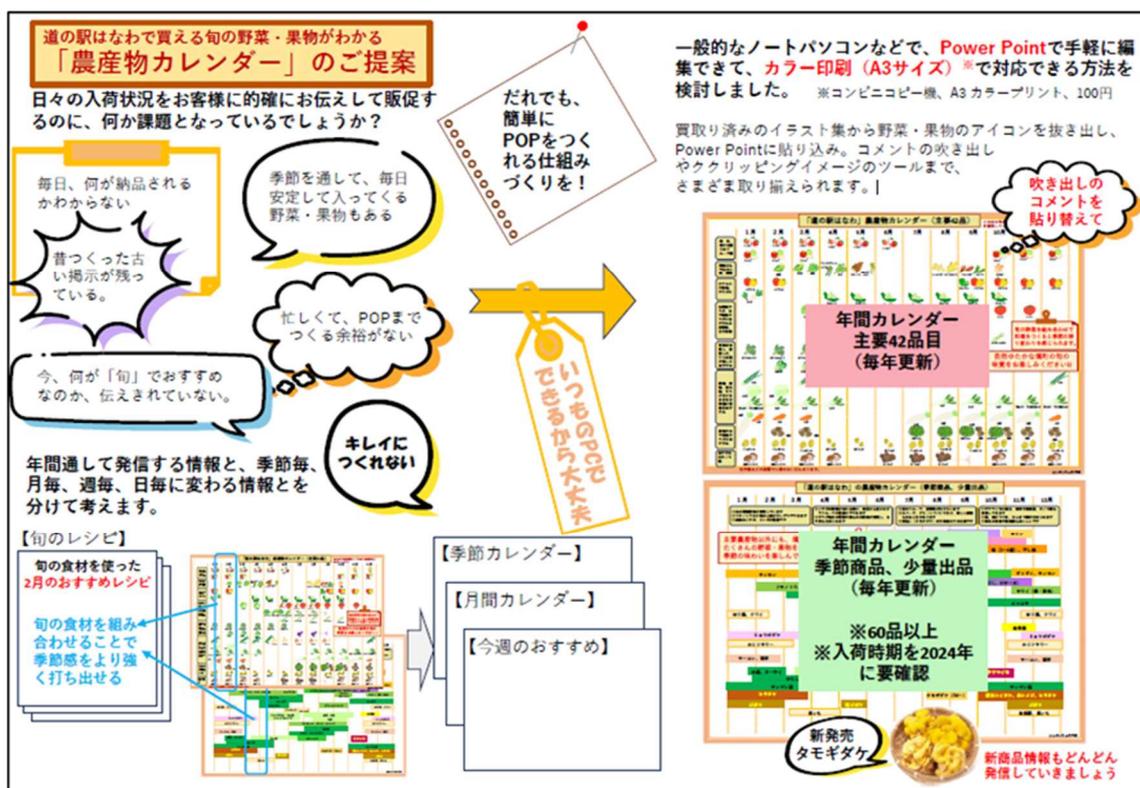


図 農産物カレンダーの概要

IV 埴町 道の駅レストランにおける地産の農作物を活用したメニュー・スイーツ開発

これまで提案した45のレストランメニュー及びスイーツをレシピ集としてとりまとめた。

V 道の駅はなわ における試食会

令和6年3月25日に道の駅はなわにて、
 ・食べるラー油、・キノコのオリーブ漬け、・人参ドレッシング、・野菜かりんとう（よもぎ、そば、ごぼう、柚子胡椒）・美味しいたけごはんロールパン、・ブラウニー、・ちょこぽん、・エゴマツイストパイ、・フロランタン、の試食会を開催するとともに、農産物カレンダーの利用についてのプレゼンテーションを行った。（次ページ写真参照。）



食べるラー油 野菜かりんとう 等



美味しいたけごはんロールパン 等



ちょこぼん



会場風景 1



会場風景 2



会場風景 3



会場風景 4



野菜カレンダーのプレゼンテーション

以上