

郷土料理の継承

天草拓心高校 2年普通科

【テーマ設定の背景】

去年はがねあげの歴史やレシピなどについて調べた。今年は、郷土料理のがねあげの魅力を沢山のの人に広めたいと思い、がねあげのおいしいレシピやトッピングを考え、発信しようと思った。

【仮説】

新しいレシピを作ったら、がねあげの魅力がより広まる。

【検証方法】

がねあげのおいしいレシピ、トッピングを考え、実際に作ってみる。試食後にアンケートを取る。

【結果】

今回はA(炭酸、生姜あり)、B(水、生姜あり)、C(炭酸、生姜なし)、D(水、生姜なし)の4パターンのレシピを考え、実際に家庭科の調理実習で作り、クラスメイトと試食をした。

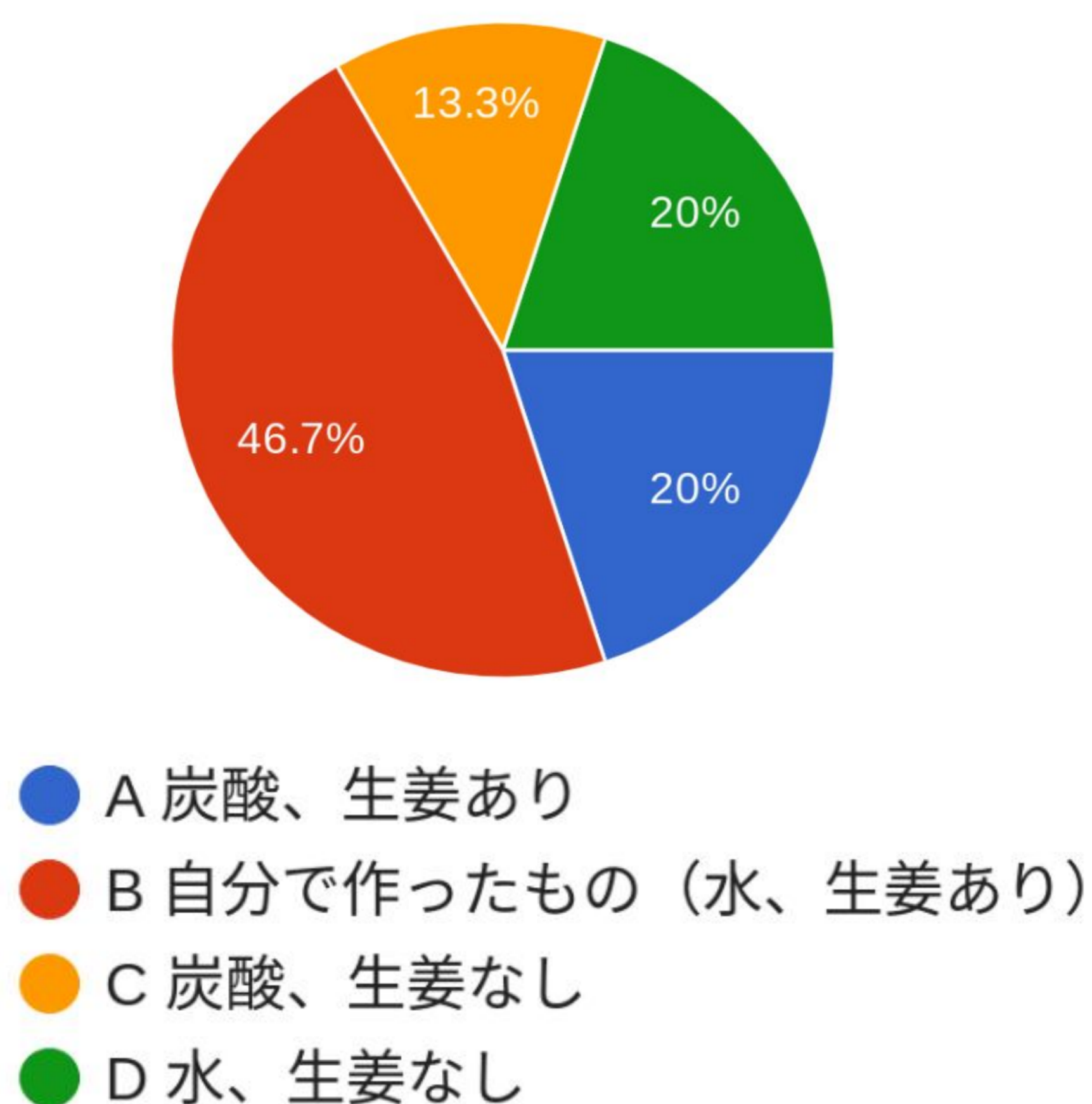
生徒15人にアンケートを取った結果、B(水、生姜あり)のがねあげが46.7%と一番人気があった。

また、トッピングはチョコが73.3%と圧倒的人気だった。

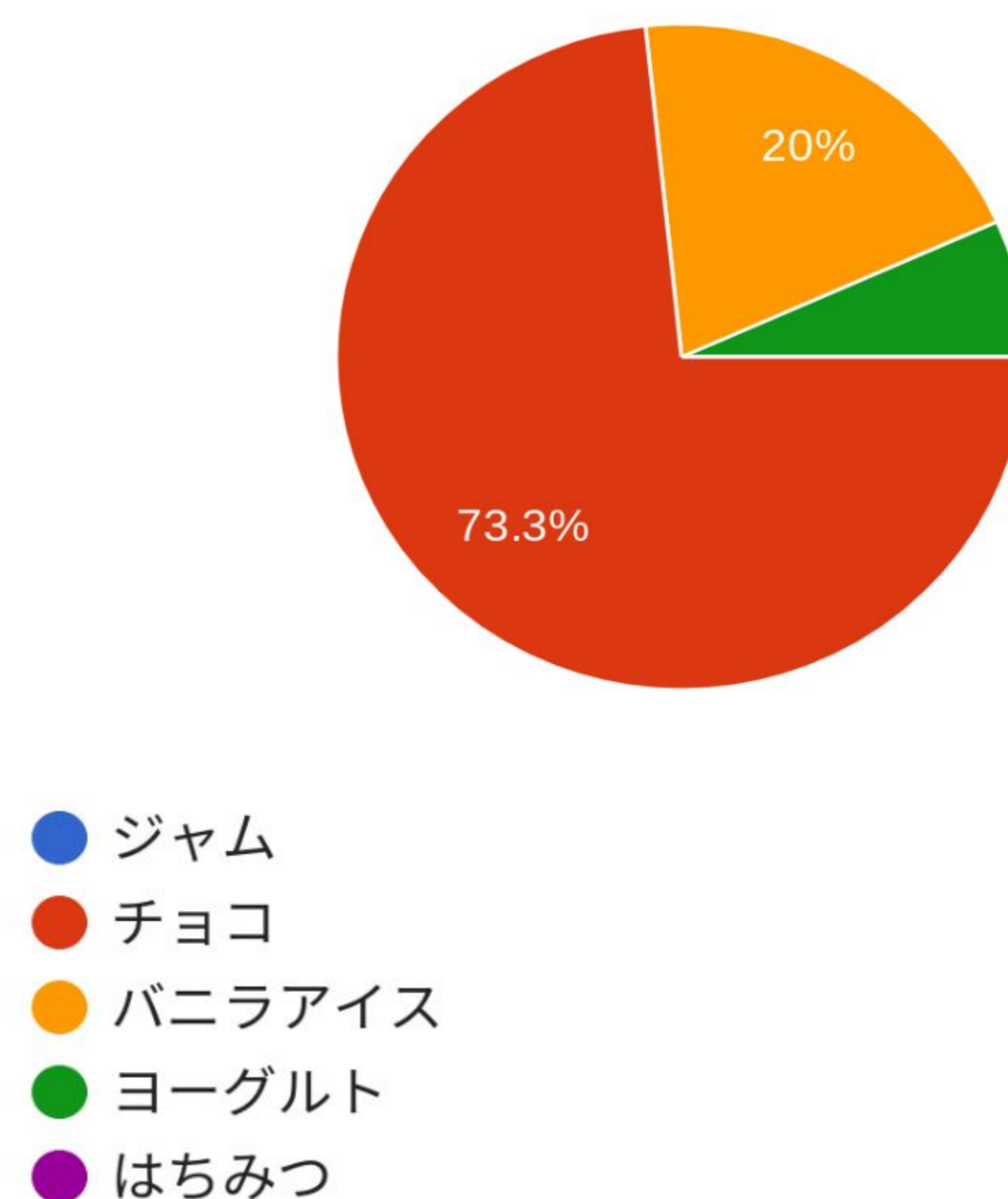
他に合うトッピングを聞いたところ、メープルシロップという意見があった。

作った感想は、「美味しかった」や「家でも作れそう」などという意見があった。

どのがねあげがいちばんおいしかったですか？
15件の回答



どのトッピングが一番合っていましたか？
15件の回答



【展望】

一番美味しかったがねあげのレシピとトッピングを、マルシェに出店したり、地元のお店とコラボしたい。