

# 世代を超える晩パン！！

熊本県立天草拓心高等学校 2年食品科学科

## 【晩柑とは】

見た目や大きさはグレープフルーツに似ていて、苦味のない甘くてさっぱりとした品種。

## 【テーマ設定の背景】

様々な世代や地域の人に晩柑をもっと食べてほしいと思ったから

- ・晩柑の食べにくさを改善し、身近な存在にしてほしい！
- ・地元の人に買ってもらい、地産地消に貢献したい！
- ・規格外果物を無くしたい！

## 【検証方法】

お年寄りから、小さい子供まで手軽に楽しめる菓子パンを作り、試食評価をしてもらう。

## 【仮説】

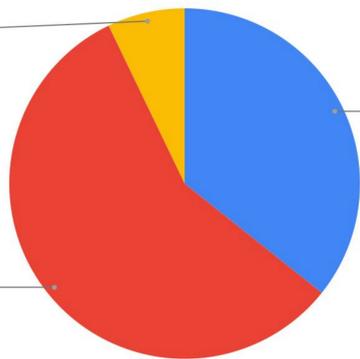
蒸しパンに晩柑の果汁を混ぜた菓子パンを開発することで、幅広い世代に受け入れられるのではないかと考えた。

## 【結果】

- ・果汁を生地にねりこんで、刻んだピールを上に乗せ、晩柑の果肉と果汁をジャムにして塗ったため、風味とジャムの甘さがとても好評だった。
- ・アレルギーがある人にも食べてほしいと思い、米粉にしたが蒸す時間の調整が難しくきれいに蒸しあがらないことがあった。

校内での試食評価

3あまり良くない  
7.1%



1大変良い  
35.7%



## 【展望】

- ・米粉の蒸し時間を研究し、もちもちでふわふわの生地を目指す。
- ・地域で行われるマルシェなどに参加し、地域の人々の声を聞きより良くする。
- ・晩柑ジャムも好評だったため、使いきれなかった果汁を再利用し、販売していきたい。

## 【参考文献・Webサイト等】

<https://www.yoshida-nouen.com/kawachibankan.html>

<https://www.town.ainan.ehime.jp/norin/appeal/kankitsu/ainangold/kawachibankan.html>