

世界のいきなり団子

熊本県立宇土高等学校

要旨

商業施設や人口の減少など、熊本県の衰退化している中、私達はどうかそれを食い止める方法を考えました。そして、美味しいからいきなり団子を広めようという安直ではあるが強い信念を持って課題研究を進めました。今回は、いきなり団子の皮に熊本県の特産品であるみかんとトマトの果汁を入れアレンジして作りたいと思います。

1. 目的

今日、熊本県での衰退化が進むなか、私達は熊本県の特産品であるいきなり団子に目をつけました。

果汁を入れる際にみかんとトマトを選んだ理由

- 1 熊本の特産品であるトマト宇土の特産品であるみかんを使うことでPR効果が期待できる
- 2 若者の目を引くような見た目になる
- 3 みかんに含まれるビタミンCは肌荒れ予防効果、トマトに含まれるリコピンは生活習慣病の改善が期待され健康面でも良い効果が見込まれる。



2. 方法

①いきなり団子を改良する方法

いきなり団子の生地である皮にみかんやトマトの果汁を追加する

※追加する果汁の量はそれぞれ25ml、50ml、75mlに規定し、水は追加する量に合わせて増減し総量は150mlの一定になるようにする。

(例) 水 100ml + (X) 50ml

いきなり団子を

改良する理由 …熊本で有名なトマト、宇土で有名な柑橘系を使うことで熊本と宇土の宣伝になると予想できるから。

3. 予想

皮に色が付き風味、味が少し感じられるようになる。

4. 結果

みかんとトマトをそれぞれ25ml、50ml、75ml追加した結果

みかん 25ml…普通のものとはあまり変化を感じられなかった。
50ml…皮の色が25mlのときよりも、オレンジの色が濃くなっており、加えて風味が少し感じられた。
75ml…皮にオレンジの色が通常のものとは比べて違いが明確になり、柑橘系の風味をしっかりと感じる事ができ、甘みが増しているように感じた。

トマト 25ml…皮の色が少し赤くなっていたが、トマトの味はしなかった。
50ml…25mlとあまり変化はなかった。
75ml…他のと比べて皮の赤色が濃くなっていたが、味の賛否は分かれた。



5. 考察

みかんの果汁を75ml追加したいきなり団子は市販に売られているものと比べて甘く感じられたのは皮にしっかり柑橘の風味が付きすっぱく感じられるため、あんこの甘さが際立っていたのではないかと考えられる。

また、程よく甘さが感じられ、子供や高齢者幅広い年齢層をターゲットにできると考えられる。

材料、作り方ともにシンプルであるため家庭での再現が可能だと感じた。

6. 感想

今回いきなり団子の皮を改良し新しい物を作ったが、味や見た目は思っていた以上の出来栄で満足するものだった。

また、形状を食べやすく小さくさせたり、見た目を若者が目を引くようなものにすることでさらに人気を集めれると確信した。

今後はこのいきなり団子の商品化に向けて具体的な目的や計画を設定し、熊本県の地域活性化を実現できるよう研究を進めていきたい。

7. 参考文献

<https://www.kurashiru.com/recipes/8243808e-bd74-4191-b813-277147a989a1>

https://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/life/167382_390186_misc.pdf