郡上味噌を使ったお菓子作り

数学

1．きっかけ

私がこのテーマにしようと思った理由は３つあります。1 つは、郡上の特産品を使った商品を開発し、郡上を PR したいと思ったからです。味噌を選んだ理由は、味噌のお菓子をあまり見たことがなく、作ってみたいと思ったからです。また、私は将来製菓関係の仕事をしたいと思っています。その際にこの経験を生かすことができると思ったからです。

2．研究概要

①味噌のお菓子製作

②基本材料

③パンフレット作成

3．研究内容

①味噌のお菓子製作

・味噌のクッキー

・味噌のパウンドケーキ

・味噌のビスコッティ

・味噌のアイスクリーム

②基本材料

小麦粉⇒薄力粉

バター⇒無塩バター

砂糖⇒グラニュー糖

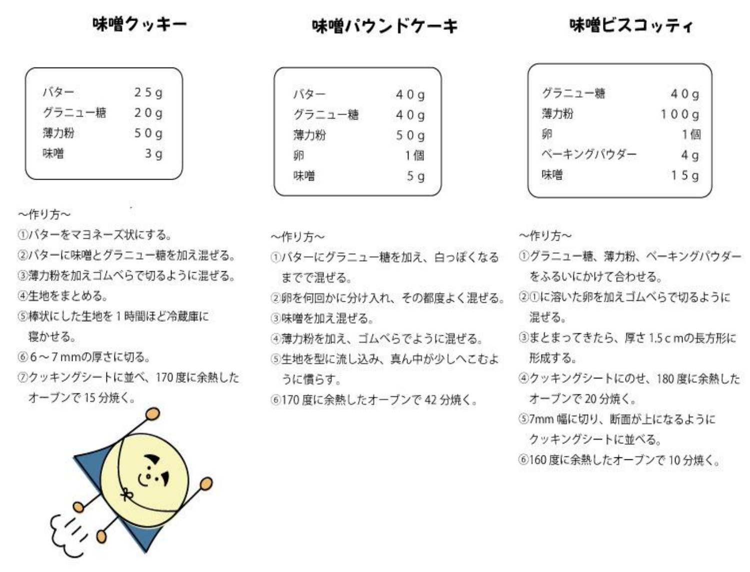
卵⇒Mサイズ

卵の重さ

	M サイズ	L サイズ
全卵	50g	60g
黄身	20g	20g
白身	30g	40g

③パンフレット作成

味噌のクッキー、味噌のパウンドケーキ、味噌のビスコッティのレシピを載せました。完成したパンフレットは、旧庁舎記念館に置かせていただきました。



味噌クッキー

バター	25g
グラニュー糖	20g
薄力粉	50g
味噌	3g

～作り方～
①バターをマヨネーズ状にする。
②バターに味噌とグラニュー糖を加え混ぜる。
③薄力粉を加えゴムべらで切るように混ぜる。
④生地をまとめる。
⑤棒状にした生地を 1 時間ほど冷蔵庫に寝かせる。
⑥6～7 mmの厚さに切る。
⑦クッキングシートに並べ、170 度に余熱したオーブンで 15 分焼く。

味噌パウンドケーキ

バター	40g
グラニュー糖	40g
薄力粉	50g
卵	1個
味噌	5g

～作り方～
①バターにグラニュー糖を加え、白っぽくなるまでで混ぜる。
②卵を何回かに分け入れ、その都度よく混ぜる。
③味噌を加え混ぜる。
④薄力粉を加え、ゴムべらでように混ぜる。
⑤生地を型に流し込み、真ん中が少しへこむように慣らす。
⑥170 度に余熱したオーブンで 42 分焼く。

味噌ビスコッティ

グラニュー糖	40g
薄力粉	100g
卵	1個
ベーキングパウダー	4g
味噌	15g

～作り方～
①グラニュー糖、薄力粉、ベーキングパウダーをふるいにかけて合わせる。
②①に溶いた卵を加えゴムべらで切るように混ぜる。
③まとまってきたら、厚さ 1.5ｃmの長方形に形成する。
④クッキングシートにのせ、180 度に余熱したオーブンで 20 分焼く。
⑤7mm 幅に切り、断面が上になるようにクッキングシートに並べる。
⑥160 度に余熱したオーブンで 10 分焼く。

4．まとめ

この課題研究を通して、郡上の特産品である郡上味噌を使い郡上を PR することができました。また、お菓子作りへの興味を深めることができました。そして、郡上のことについて知る機会が増え、郡上の良さを再確認することができました。

３５番　和田　とわ