

春まちにんじんプリンの商品化を目指して

岐阜県立郡上高等学校

食品流通科 3年

蒲 結加 池戸 瑠菜 戸川 真菜 八木 彩香

はじめに

郡上市の総人口は約 42000 人で、昭和 25 年をピークに減少し続けている。65 歳以上の人口は 2010 年以降ほぼ横ばいであるが、0~14 歳と 15~64 歳の人口は減少している。郡上市は若い世代、特に 20~24 歳が最も少なく、60~70 歳代が多い人口構造となっている。また近年、県内や県外に転出する傾向が続いており、今後ますます郡上市の人口が減少していくと予想される。

このような状況の中で、私たちは郡上の魅力をより多くの人に伝え、郡上に親しみを持ってもらえないかと考えるようになった。郡上には、市外の人に知られていない多くの特産物がある。郡上の特産物を用いた商品を開発し、市内だけでなく、市外の人にも郡上の素晴らしさを知ってもらい郡上の活性化に繋げていきたいと考え、数ある特産物の中から「春まちにんじん（郡上市高鷲町）」に注目した。人参嫌いでも食べられ、春まちにんじん本来の甘さを活かしたプリンを製作し、郡上の魅力を PR することを目的に本研究に着手した。

春まちにんじんとは

春まちにんじんは、郡上市高鷲町の標高 1000 m に位置する「ひるがの高原」で栽培された人参である。秋に収穫をせず、雪の下で春が訪れるのを待ちながら寒い冬を乗り越えているため、糖度が 10 度以上と高く、他の人参と比べて果物のように甘いのが特徴である。この強い甘味は、厳しい寒さで凍結しないよう人参自らが糖分を蓄えることで生まれる。

春まちにんじんを栽培、加工する「(有) ひるがのラファノス」では、人参を加工したジュースやスープも販売している。ジュースは砂糖を加えたように甘く、私たちはこの春まちにんじんジュースを用いて、素材の甘さを活かしたプリンを制作することにした。



【春まちにんじん (ラファノス HP より)】

プリン作りの基礎を学ぶ

私たち専攻メンバーは、プリン作りの知識や技術がなく、料理本などのレシピを参考にこれまで制作してきたが、見た目や味も悪く、牛乳や卵の臭さがあり、人参の素材を活かしたプリンを製作することができなかった。そこで「(株) 牧歌コーポレーション」の三島正昭さんに、プリン作りの基礎的技術と知識について研修をしていただいた。素材の持つ栄養が分解されないよう蒸す時の温度に注意をしなければいけないことを教えていただいた。



【三島正昭氏によるプリン研修】

素材の味を活かしたプリン製作

■ プリンの作り方 ■

春まちにんじんジュース 牛乳 卵黄 グラニュー糖

- ①卵を割り、卵黄と卵白に分ける。
- ②卵黄とグラニュー糖をボールの中で混ぜ合わせる。
- ③春まちにんじんジュースと牛乳を鍋の中に入れ、40~50℃まで温める。
- ④温めた液体をボールの中に加えて、混ぜる。
- ⑤混ぜ合わせたら、ざるでこし不純物を取り除く。その後、アルコールスプレーを噴きかけ、液体表面の泡を消す。
- ⑥灰汁を丁寧に取り除く。
- ⑦液体を均等になるよう煮沸殺菌した瓶に分注する。その後、アルコールスプレーを噴きかけ、液体表面の泡を消す。
- ⑧瓶の中に蒸気が入らぬよう、キッチンペーパーとアルミホイルを瓶の上に被せ、80℃で 30 分間蒸し器で蒸す。
- ⑨粗熱を取るため、蓋を軽く締めた状態で、冷凍庫で 5 分間冷却する。

■ ゼリーの作り方 ■

春まちにんじんジュース 板ゼラチン グラニュー糖 レモン汁

- ①春まちにんじんジュースを 70℃まで温め、そこにグラニュー糖を加えて溶かす。
- ②グラニュー糖を溶かした液体に、水でふやかした板ゼラチンとレモン汁を加えて混ぜる。
- ③冷却して固まったプリンに、ゼリーを乗せて冷蔵庫で冷やす。



【春まちにんじんプリン】

地元の素材で、地産地消に貢献

■ 郡上産の牛乳でプリン作り ■

郡上産の牛乳を使用し、見た目が明るく、人参の甘さが引き立つ牛乳の選定を行った。また、素材の甘さを引き出すために春まちにんじんジュースの量を多くすると、プリンの硬度が低くなりひび割れが発生する。これらの課題をクリアする条件を試作し、調べることにした。



【ひるがの高原牛乳 (たかすファーマーズ HP より)】



【ひるがの 3.6 牛乳】

「ひるがの高原牛乳」で作ったプリンは、牛乳の味が強くなり、人参感が低くなってしまった。「ひるがの 3.6 牛乳」で作ったプリンの方が人参感が強かったため、牛乳は、「ひるがの 3.6 牛乳」で製作することにした。

また春まちにんじんジュースと牛乳の割合を 5:3 の割合で作った時、ひび割れがなく人参感を最も引き出せることが分かった。

■ 地元産の卵でプリン作り ■

これまで、A コープ郡上店で販売している丸ト鶏卵販売 (株) の卵でプリンを作っていたが、地元に着し、地産地消に貢献するため、地元由来の 2 種類の卵を加えてプリンを製作し最も良い卵がどれなのか選定することにした。



【丸ト鶏卵販売 (株) の卵】

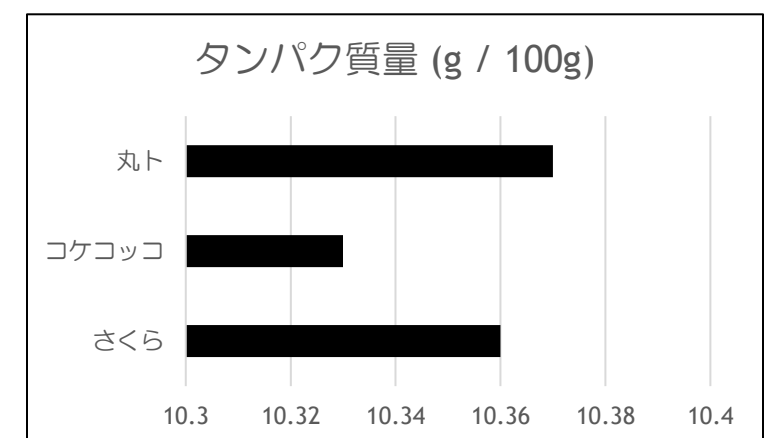


【コケッコ村の卵 (郡上市八幡町)】



【さくらたまご (高山市荘川町)】

ケルダール法によって、3 種類の卵で作ったプリンの粗タンパク質の定量を行った。3 反復データを取り統計処理をしていないため、有意な差があるかどうか判断できないが、総じてどの卵を用いても栄養価には違いがないということが考えられる。今回はタンパク質しか調べていないため、今後脂質やビタミン等の栄養価も調べる必要がある。



食味は「コケッコ」では人参感が低く、「さくら」は人参感が強すぎてエグ味がでていたため、「丸ト」が一番良い結果となった。硬度は「コケッコ」だけ、やや低かった。「丸ト」は牛乳の匂いがやや強いが、プリンの上にゼリーを充填するとこの問題は解消できるため、昨年度から利用している丸ト鶏卵販売 (株) の卵が適していると判断した。



まとめ

「人参嫌いでも食べられるプリン」というコンセプトで、春まちにんじんの素材の味を活かすため、牛乳や卵の種類、量を調整してプリンの試作を行った。若い世代に親しみを持ってもらうため、外観が可愛らしい色彩になるようにし、プリンで利用する材料の郡上産にこだわり、地域に貢献できないかと考えた。本研究を通じて、原料全てを郡上産というレシピにはならなかったが、春まちにんじんの味を活かしたプリンを製作することができた。本校職員、生徒に試食を行った結果、程よい硬度ではあるが運搬中に形が崩れてしまうのではないかと意見もいただいた。今後、硬度を高められるようレシピを微調整する必要がある。概算で原価計算を行うと 1 個約 200 円を想定している。やや割高な価格となるが、郡上に魅力を感じてもらえるプリンとなるよう、今後商標製作に取り組み、商品化を目指して活動を続けていきたい。また昨今の食の安全性に鑑み、プリンの成分分析を行い、科学的な裏付けも行っていきたい。