

小那比茶をPRしよう！

岐阜県立郡上高等学校 食品流通科 食品製造専攻 お茶班

I 研究の目的

- ・郡上市、小那比茶のPR
- ・お茶の良さを知ってもらう
- ・栄養のあるお茶の葉まで食べることのできる商品
→シヤムを作る
※シヤムとは、糖度が40度未満のジャムのようなもの

II 試作と結果

1 試作1 パールアガーの量を調節する

(1) 材料

パールアガー 3g、2g、1g
湯90g、砂糖13g、茶葉10g

(2) 方法

- ①お茶を出し、冷ます
- ②パールアガーと砂糖を加える
- ③お茶を火にかけてパールアガーと砂糖を加える
- ④とろみがついたら火からおろし冷ます

(3) 結果

- ・2gが固すぎず柔らかすぎず良い
- ・1gは柔らかすぎてしまった
- ・3gは固まりすぎてしまった
- ・味が薄くお茶の風味が感じられない

(4) 課題

- ・お茶の味を濃くし風味を増すためにお茶の粉を加える

2 試作2 加えるお茶の粒度を調節する

(1) 材料

- ・試作1の材料と同じ

(2) 方法

- ・お茶の葉を手回し製粉器で粗い、細かい、さらに細かい3段階の粉末にし、シヤムにした



(写真1 茶葉を粉末にしている様子)

(3) 結果

- ・お茶の風味が感じられた
- ・お茶の粉が沈殿した
- ・お茶の粉が口の中にくっついた

(4) 課題

- ・パールアガーではゼリーのようにになってしまうため、ペクチンで試してみる
- ・お茶の粉が沈殿するため、さらに細かい粉末にする

3 試作3 パールアガーの代わりにペクチンを使用する

(1) 材料

ペクチン8g、レモン果汁8g、湯200g、
砂糖80g、茶葉15g

(2) 方法

- ①お茶をとろみがつくまで煮詰める
- ②砂糖をいれ10分煮詰める
- ③ペクチンとレモン果汁を入れる
- ④冷却する。

(3) 結果

- ・粘り気が強かった
- ・粉が沈殿した
- ・のどに張り付いた



(写真2 試作3)

(4) 課題

- ・粉が沈殿しないようにさらに細かい粉にする
- ・粘り気が強いいためパールアガーの作り方に戻す

4 試作4 試作3よりもお茶の粉を細かくする

(1) 材料

- ・お茶の葉をさらに細かくし材料は試作1と同じ

(2) 方法

- ・試作1の方法と同じ

(3) 結果

- ・お茶の風味が感じられた
- ・味がすっきりしていた
- ・色が悪かった



(写真3 試作4)

IV 考察と反省

- ・お茶を火にかける時間が長いとお茶のいい香りが低減すると思った
- ・大きい茶葉より、細かい茶葉のほうが口に残らず食感がよくなると思った
- ・シヤムだと例えばパスタや肉料理のソースとして使え、シヤムとしてパンに塗るより食べる量も増えてお茶の栄養成分を多く摂取できると考えた
- ・甘めのシヤムを塩分のあるシヤムに変えることで利用例がより増えると思った
- ・小那比茶の良さを伝えるためには自分たちがもっと小那比茶の良さや特徴を知る必要があった
- ・小那比茶を使った製品を作ることができた
- ・製造マニュアルや、シヤムの利用例を考えられず販売することはできなかった

IV 今後の課題

- ・お茶の風味をもっと出す方法を考える
- ・より多くの利用例を考える必要がある
- ・食欲をそそるような見た目の改善をする必要がある