

研究の背景

霧島ガストロノミー推進協議会

ガストロノミーとは健康的な生活と食を通じた喜びを分かち合うための知識体験、芸術、クラフトを統合した概念。この推進協議会は、地域の食を活かし、地域を活性化しようとする取り組みを行っている。

霧島つつみ

霧島の食材を使い“つつみ”料理にして日本全国、世界へ発信しようとする取り組みである。
霧島産の食材を2品以上使用し、中身がすっきり包んであるものをいう。



茶節

鹿児島県薩摩半島南部の郷土料理であり、鯉節と味噌を混ぜ合わせた味噌玉に、お茶を注ぐだけで簡単に作ることができる郷土料理。塩分補給として飲まれていた。



研究の目的

「霧島市の高校生」に霧島つつみを通してガストロノミー活動や霧島の食の美味しさを知ってもらうために、若い世代に好まれる「茶節茶漬け」を創る。

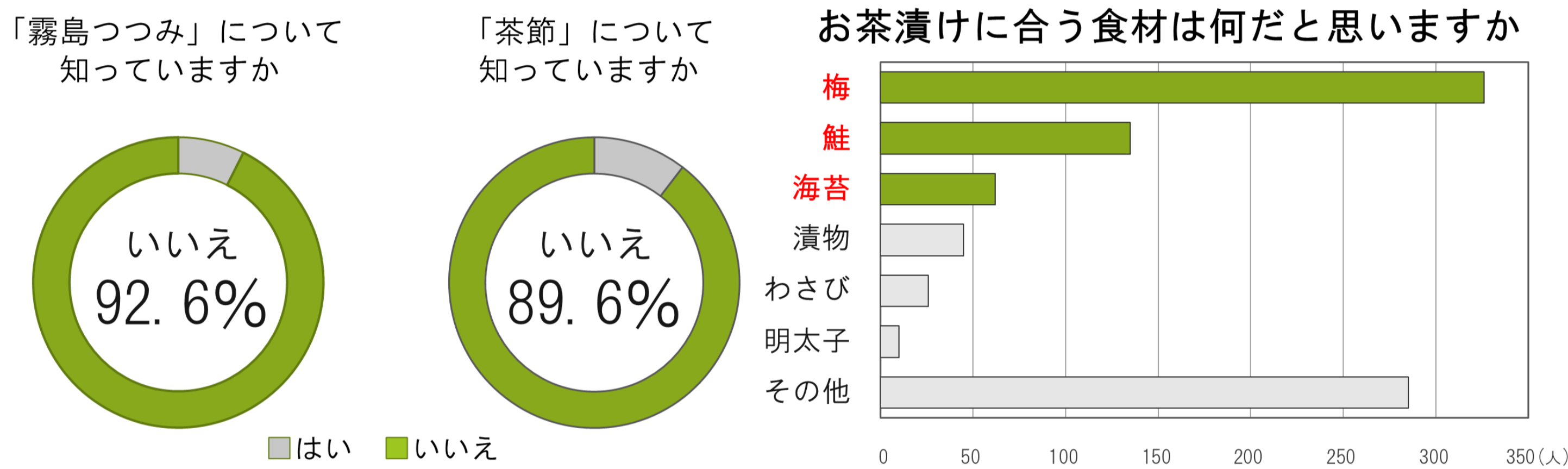
予備調査

アンケート

調査目的

茶節や霧島の特産品に関する現段階での認知度や意識を理解するため

対象 国分高等学校の生徒・職員970人



研究① 味噌の配合比率

目的

味噌の量で味が変わると考え、最適な配合比率を決定する。

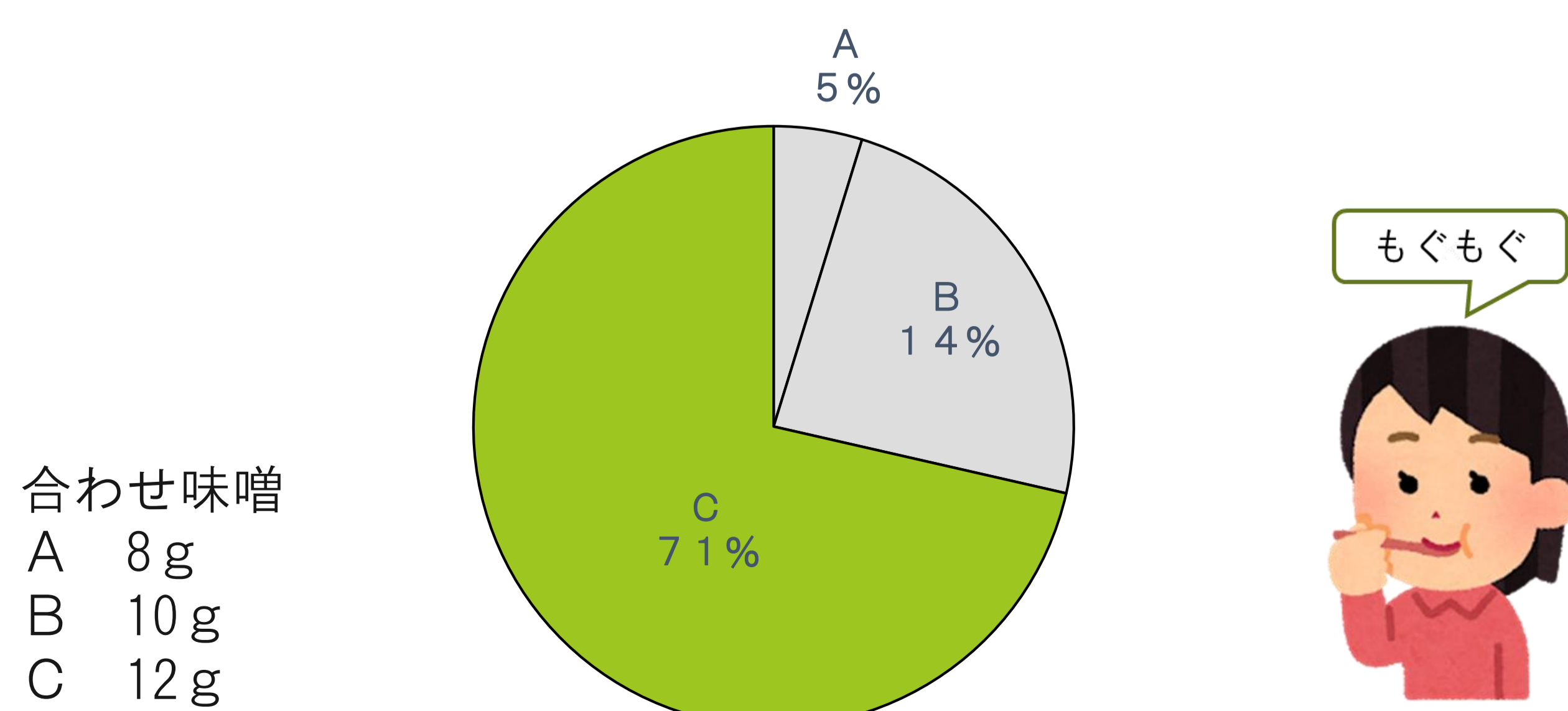
方法

国分高校の生徒21人を対象にABCのそれぞれのサンプルから最も好ましいものを答えてもらった。

茶節茶漬けの配分量

	A	B	C
合わせ味噌(g)	8	10	12
ごま(g)	0.5	0.5	0.5
粉茶(g)	0.5	0.5	0.5
鯉節(g)	2	2	2
ご飯(g)	100	100	100
煎茶(ml)	130	130	130

結果 (研究①)



全体の71%の人がC(12g)の濃い味が好ましいと答えた。

研究② トッピングの決定

目的

高校生に好まれる茶節茶漬けを製作するため、トッピングを決定する。

方法

5段階の評定表のアンケートを用いて、国分高校の生徒21人を対象に官能試験を行った。

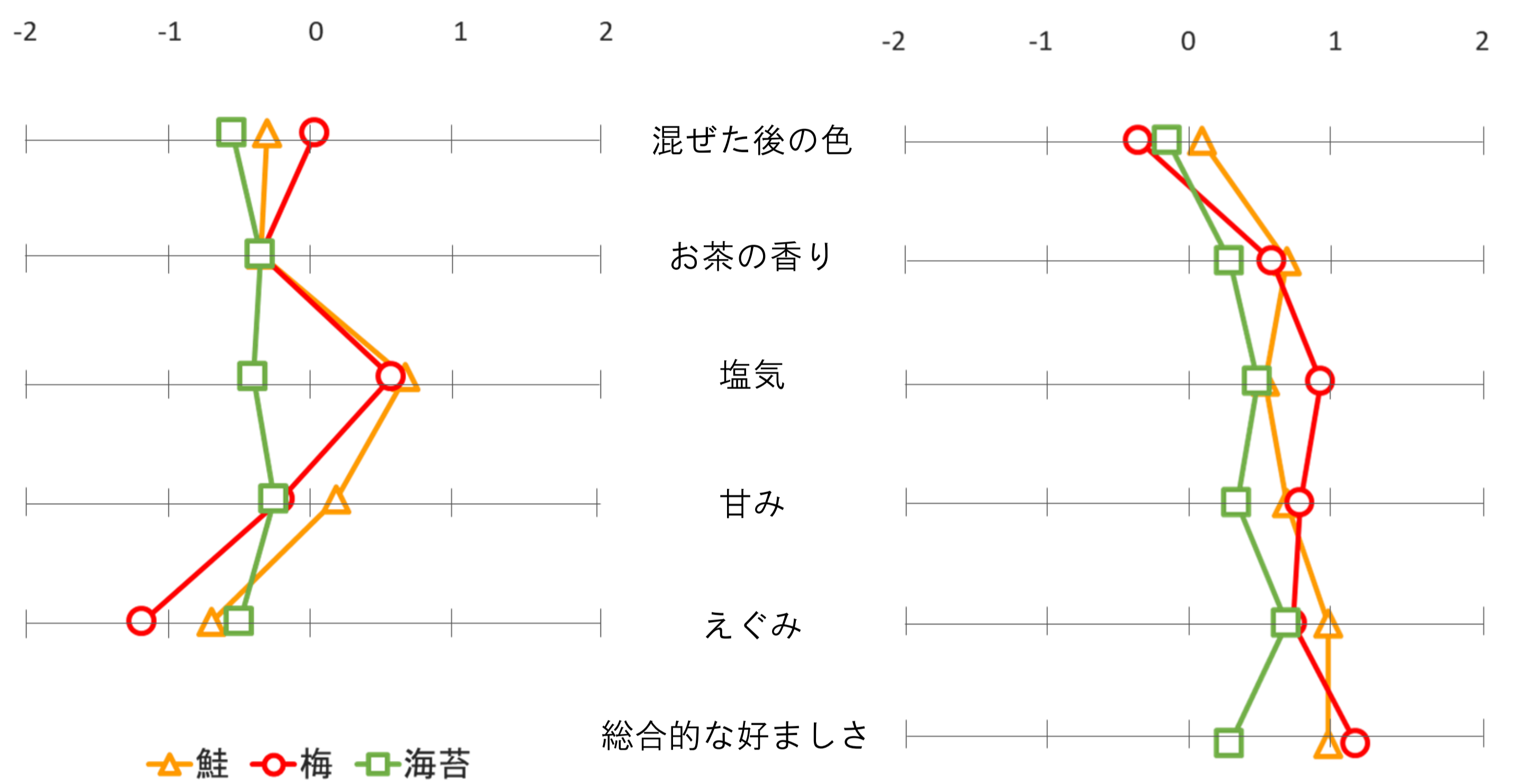
各トッピングを付加した茶節茶漬けの配分量

	梅	鮭	海苔
トッピング(g)	2	5	0.5
ごま(g)	0.5	0.5	0.5
粉茶(g)	0.5	0.5	0.5
鯉節(g)	2	2	2
合わせ味噌(g)	12	12	12
ご飯(g)	100	100	100
煎茶(ml)	130	130	130

結果 (研究②)

各項目の評価平均

好ましき

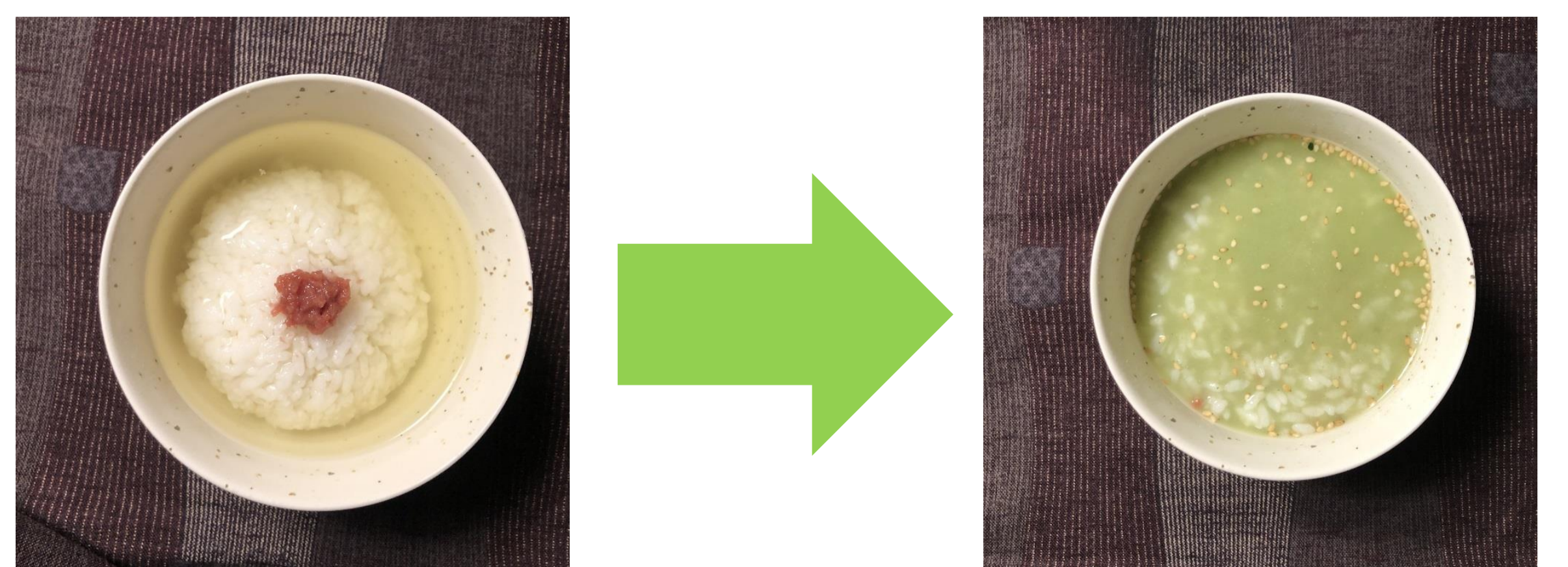


考察

- すべての味で、混ぜた後の色に濁りを感じ、好ましくないと評価された。そのため、**食欲の沸く見た目にする工夫**が必要だと考える。
- お茶の香りは、すべての味で弱い傾向にあり、それを好ましいと評価された。**トッピングやみその香りが強く、好まれる傾向**になった可能性がある。
- 梅と鮭を比較すると塩気の強さは同程度だが、梅の方が甘みが弱いことから、**塩気が際立ち、鮭より梅の評価が高くなった**のではないかと考察できる。
- えぐみは全ての味で弱く、好ましいと評価された。今回は、トッピングの違いではなく、**お茶の抽出温度によるえぐみの量が多かった**のではないかと考える。

結論

高校生に好まれる茶節茶漬けとは
「**梅茶節茶漬け**」と言える。



引用文献

「霧島って美味しい。」
霧島ガストロノミーパンフレット
「かごしまの食ウェブサイト」
かごしまブランド推進本部
使用画像
<https://www.google.com/amp/s/sirabee.com>

謝辞

森園由香 助教
第一工業大学自然環境工学科/
植物バイオシステムコース助教
今吉直樹 様
霧島市商工観光部観光PR課