

「みやだいず®」おからを活用した焼き菓子の開発



■はじめに

「みやだいず®」とは、宮崎県都城市の在来大豆で、古くからこの土地で栽培されてきたとされる地元の貴重な大豆の種だ。現在、ほとんどの大豆は海外からの輸入によって賄われているのが現状だが、私たちの身近なところで、今も大切に栽培が続けられている。

■動機

大豆をはじめ、私たちの食生活は多くの輸入食品によって支えられている。一方で、その輸送には多くのエネルギーが使われ、CO₂をたくさん排出しているのが現状だ。今後ますます環境に配慮した生活が求められる中で、「みやだいず®」を活用した商品開発を通して、エシカル消費(※)の普及・啓発につなげられるのではと考えた。

※地域の活性化や雇用などを含む、人・社会・地域・環境に配慮した消費行動のこと(出典:消費者庁ホームページ)

■目的

- ・「みやだいず®」のPRを通して地元食材の魅力を伝え、地産地消に貢献
- ・おからをより魅力的で価値ある商品にしてSDGsに貢献

■食とSDGsの関係

①フードマイレージ

フードマイレージとは、食料輸入に伴う、環境への影響を数値で表したものだ。この数値が大きいほど、地球環境に負荷を与えている。日本のフードマイレージは世界最悪の数値。

②世界の飢餓人口の増加と水不足の問題

世界の穀物生産量は十分なのに、飢餓人口は増加している。この背景にあるのが、私たちが毎日のように食べている肉。その家畜の飼料として多くの穀物が消費されているからだ。その穀物の栽培には多くの水が使われ、世界の水資源の枯渇の原因にもなっている。

■「みやだいず」のおからを活用した商品開発

大豆は昔から豆腐など様々な加工品に幅広く利用されている。私たちは、豆腐をつくるときに出る搾りかす「おから」に着目し、これをお菓子に活用することにした。おからは、大豆の栄養素が凝縮したものでありながら、普段は捨てられたり、飼料に活用されたりしているのが実態だ。

■おからのスノーボールクッキー開発

①講話:地域の特産物を活用した商品開発(R5.9.20)

講師:井ノ上亜里沙氏(ケンコー食品工業)



・「みやだいず®」とはどのような大豆なのか、また地域の特産物を活用した六次化商品について詳しくお話を伺った。地域食材に興味を持ち、その魅力を知ることが大切であることが分かった。

②講話:お菓子の商品開発と製造販売(R5.10.25)

講師:遠武貴久氏(ミロワール シェフパティシエ)



・考えたレシピについて、プロの視点からアドバイスいただいた。どのようなクッキーに仕上げたいのか、具体的なイメージをもってレシピを研究することが大事だと学んだ。

③スノーボールクッキーの試作(R5.10~1月)



・各班の設定した商品コンセプトに基づき、「みやだいず®」のおから粉を活用したレシピを研究し、試作を行った。おから粉を増やすことで、生地のみとまりや、サクツとした食感に課題が生じ、商品開発の難しさを実感した。2回の試作を行い、井ノ上さん、遠武さんにも評価と指導をいただいた。

■令和5年度の成果

- ・地域食材を活かした商品作りの難しさを実感できた。
- ・地域食材について理解を深めることができた。
- ・地域の方々のご支援により、商品化に向けた道筋ができた。



■今後の課題・展望

- ・商品化に向け、おからを最大限活用し、サクツとした食感の美味しいクッキーレシピの研究
- ・開発目的の達成に向けた広報・販売方法の研究

■謝辞 お世話になった地元企業

井ノ上亜里沙 氏(ケンコー食品工業株式会社)

遠武貴久 氏(ミロワール シェフパティシエ)