



道の駅との連携事業における栄養フィールドの取り組み : デザートレシピ提案にむけて

著者	野中 春奈, 藤田 睦, 駒場 啓子, 山? 敬子, 増山 結子
雑誌名	佐野短期大学研究紀要
号	28
ページ	133-141
発行年	2017-03-31
URL	http://doi.org/10.15109/00000101

道の駅との連携事業における栄養フィールドの取り組み ～デザートレシピ提案にむけて～

Sano College initiatives in cooperation with the Michinoeki ～ For Dessert Recipe Suggestions ～

野中春奈^{*1} 藤田睦^{*2} 駒場啓子^{*3}
Haruna Nonaka Mutsumi Fujita Keiko Komaba

山崎敬子^{*4} 増山結子^{*5}
Keiko Yamazaki Yuko Mashiyama

Abstract:

Study on original dessert recipe suggestion. 66 recipes were submitted from students.

The 14 recipes were chosen by competition. And, the 14 recipes were developed.

We chose 3 recipes from them, and we decided to serve them for tasting at the Michinoeki.

We collected the response from people who ate those desserts. It was a good opportunity for us to know favors of customers.

キーワード：

地域連携、道の駅、レシピ提案、地産地消

1. はじめに

国土交通省道路局および観光庁は、平成26年11月に、同省が所轄する「道の駅」を活用した地方創生事業として、平成27年度から「道の駅と大学・短大との連携・交流を本格実施する」と発表し、地域の観光資源や魅力を語る人材が集まる「道の駅」を観光振興や地域振興を学ぶ学生の課外活動やインターンシップの場として本格活用する事業を創設した。道の駅を全国規模で対象にした今回の事業は、都市部の学生が地

方の「道の駅」に出向いて交流することなども想定されるなど、新たな価値の創造が期待されている。そこで、佐野短期大学では、国土交通省の学生参加型プロジェクトである「道の駅と地域の大学・短大との連携・企画事業」のうち「連携企画型」事業に取り組むことを決め、佐野市内にある道の駅「どまんなかたぬま」との連携を図る運びとなった。栃木県内の短期大学としては、本学のみが唯一採択され、さらには、平成27年度からの栃木県の新規事業である「大学・

^{*1} 佐野短期大学 総合キャリア教育学科 Sano College Senior Lecturer

^{*2} 佐野短期大学 総合キャリア教育学科 Sano College Associate Professor

^{*3} 佐野短期大学 総合キャリア教育学科 Sano College Associate Professor

^{*4} 佐野短期大学 総合キャリア教育学科 Sano College Teaching Associate

^{*5} 佐野短期大学 総合キャリア教育学科 Sano College Teaching Associate

地域連携プロジェクト支援事業」による助成を受けられることになり、12の専門フィールドを有する本学の総合キャリア教育学科を挙げての多様な取り組みを行うこととなった¹⁾。本学の栄養士養成課程である栄養フィールドでは、以前から学生が道の駅と協働して事業を行ってきたが、今回の連携・企画事業を機に、これまでの経験を生かし、さらにお客様に喜んでいただけるレシピの考案をめざし、季節の食材を使用した道の駅「どまんなかたぬま」オリジナルのデザートレシピの作成・提案にむけたプロセスの検討を行ったので報告する²⁾。

栃木県内の他大学の取り組みとして、文星芸術大学は道の駅「はが」との連携で、花火大会ポスターやワインの商品ラベルデザインの提案、宇都宮大学は道の駅「にしかた」との連携で、レストランメニューの提案を行うなど、様々な取り組みについて報告がされている³⁾。

**平成27年度 道の駅「どまんなかたぬま」連携事業
オリジナル弁当・デザートの開発について**

- 内容
旬の食材を使ったオリジナルレシピの作成
【佐野明夫】と「どまんなかたぬま」ならではのコラボ商品の開発
- 開発までの流れ
★ステップ1: 学生提案のレシピ作成
ステップ2: 試作検討・道の駅との検討
ステップ3: 商品化
- 方法
旬の食材を使ったレシピ(ジュニア部門・デザート部門・主食部門・主菜部門・副菜部門)を各専門人担当に作成する。
【作成のポイント】
・旬の食材(下記の表を参考)を使ったもの。
・メインにする旬の食材を選び、その特徴を活かしたレシピを考案する。
・季節(春・夏・秋・冬)を選んでから、レシピ作成してもよい。
・多数の食材を使わずにシンプルなものにするとうい。
・メニューは対象駅や店舗のコンセプトを参考にしてもよいが、オリジナルに改良すること。
- 形式
・所定のレシピ記入表(別シート参照)を用いること。
・言語は、日本語での記入であるため、自由な発想で作成すること。
・栄養価計算は不要。
- 提出について
・原稿体で提出する。
・期日を守ること。

季節	月別	旬の食材(産地)
春	3月	トマト・ほうれん草・おさげ・いちご・かき菜・アスパラの芽・せり・よもぎ・おひび菜・しいたけ・きゅうり・ブロッコリー・こんにゃく
春	4月	たけのこ・かき菜・トマト・キャベツ・タラの芽・せり・エシャレット・うど・ブロッコリー・山椒の葉・新芽・アスパラ・アスパラゴースト
春	5月	明太子・新たまねぎ・キャベツ・新じゃがいも・ふき・トマト・いちご・きゅうり・アスパラ・かぶ・人参・まいたけ・レタス・そば粉
夏	6月	新じゃがいも・いんげん・梅・なす・新たまねぎ・きゅうり・青梅・ブルーベリー・枝豆・アスパラ・人参・とうもろこし
夏	7月	なす・薬しりしり・かぼちゃ・きゅうり・ゴーヤ・なし・枝豆・とうもろこし・トマト・梅・さやいんげん・ブルーベリー・おくら・みょうが・にがり・アスパラ・シソの葉・モロヘイヤ・唐辛子
夏	8月	なし・ししりしり・かぼちゃ・きゅうり・おくら・ペペー・ゴーヤ・なし・即ちご・ピーマン・きんぎょ・トマト・梅・ブルーベリー・かぼちゃ・おくら・枝豆・アスパラ・さやいんげん・さつまいも・人参・なす・アスパラ・唐辛子・とうもろこし・ズッキーニ・赤じそ
秋	9月	梅・さつまいも・ぶどう・なし・椎茸・舞茸・人参・ブドウ・薬生菜・きゅうり・なす・里芋・枝豆・ごぼう・おくら・アスパラ・かぼちゃ・シソの葉
秋	10月	里芋・ごぼう・さつまいも・椎茸・舞茸・ブロッコリー・ゆず・オートムギ・生薬・トマト・きゅうり・さやいんげん・栗・赤大根・ずいせ
秋	11月	白米・大根・ゆず・ごぼう・ほうろん草・里芋・さつまいも・小麦・ブロッコリー・まいたけ・しいたけ・かぶ・おさげ・山芋・新たまねぎ・アスパラ・梅干・芋・ししりしり・乾燥梅・芋がら
冬	12月	白米・ごぼう・ほうろん草・大根・ごぼう・大根・トマト・しいたけ・乾燥芋・里芋・まいたけ・人参・ほうろん草・山芋・アスパラ・舞茸・かぼちゃ・かき菜・アスパラ・大根・キャベツ・かぶ・ゆず・かき菜・かぶ・芋・ししりしり・こんにゃく・小豆・栗・黒大豆(湯豆)
冬	1月	おさげ・ほうろん草・白米・ごぼう・大根・トマト・しいたけ・乾燥芋・里芋・まいたけ・人参・ほうろん草・山芋・アスパラ・舞茸・かぼちゃ・かき菜・アスパラ・大根・キャベツ・かぶ・ゆず・かき菜・かぶ・芋・ししりしり・こんにゃく・小豆・栗・黒大豆(湯豆)
冬	2月	白米・ほうろん草・大根・おさげ・いちご・かき菜・トマト・乾燥芋・里芋・ほうろん草・まいたけ・ブロッコリー・人参・山芋・かき菜・椎茸・アスパラ・大根・キャベツ・かぶ・ゆず・かき菜・かぶ・芋・ししりしり・こんにゃく・小豆・栗・黒大豆(湯豆)

※ 米、玄米、黒米、米粉、大麥粉、小麦粉などを使用してもよい。
※ 食材研究のために実際に販売し出すき、見学してるとよい。

図2 レシピ募集要項

2. 方法

(1) 取り組みの流れ

図1にデザートレシピ提案に向けた取り組みの流れを示した。学生からのレシピ提案を受け、レシピの絞り込みのための選考を実施後、デザート試作・試食による検討を行い、道の駅における試食会用デザートの選定を行うこととした。

尚、今回の取り組みについて、レシピ提案や学生の活動、発表等に関して、研究に活用する旨を学生に説明し、同意を得ている。

(2) レシピ募集

図2のレシピ募集要項と図3のレシピ記入用紙は栄養フィールド教員が作成し、募集の趣旨や方法を説明しながら栄養フィールド学生(1年生41名, 2年生47名)に配布(平

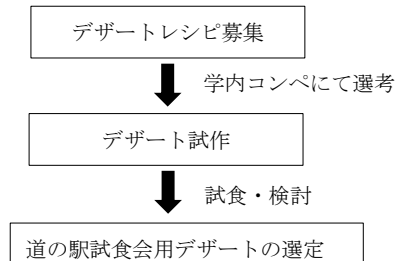


図1 デザートレシピ提案に向けた流れ

デザート部門		年	クラス	No.	氏名
★デザート名					
★使用する旬の食材					
★季節は… 春・夏・秋・冬					
★レシピ・作り方		材料		分量(2人分)	作り方
					イメージ図
★このデザートはどのようなことを覚えて考えましたか？(コメント等)					

図3 レシピ記入用紙

成 27 年 10 月初旬配布・募集期間 3 週間) し、レシピ募集を行った。レシピ募集にあたり、道の駅より年間月別の旬食材データを入手し、学生に提示した。レシピ記入用紙には、デザート名・使用する旬の食材・季節・レシピ・コンセプト・イメージ図(イラスト)を記入してもらうこととした。尚、募集要項にあるように、オリジナル弁当部門とデザート部門へのレシピ募集を行い、いずれの部門へのレシピ提案があったが、今回はデザートレシピについて報告する。

(3) レシピコンペ

学生から集まったレシピについて、栄養フィールドの学生 66 名と教員 6 名が 1 人当たり 5 品までレシピを選ぶ複数投票による、学内コンペを行い、レシピの選択を行うこととした。尚、投票できる 5 品の選択方法は、季節(春夏秋冬)ごとに各 1 品+お気に入り 1 品の計 5 品とした。

(4) デザート試作

学内のレシピコンペにより絞られた作品について、栄養フィールド 2 年生を 1 班当たり 3~4 人の 12 班に分けて、各班 1 品のレシピを担当して試作を行い、試作したデザートについては全員が試食し、その感想をもとに道の駅における試食会用デザートの選考を行うこととした。選考は、地場産食材を活用したデザートレシピ提案に主眼をおき、道の駅で扱う旬食材の活用や食材のシンプルさを基準とした。

(5) 道の駅での試食会

道の駅での試食会(平成 28 年 2 月 29 日実施)の進行は栄養フィールド 1 年生の有志 3 名が行い、買物中のお客様に声掛けを行い、3 種類のデザートを試食後、アンケート用紙(教員が項目を検討・作成)への記入と簡易投票を依頼することとした。

3. 報告及び考察

(1) レシピ募集

学生からのデザートレシピ数は 1 年生 41 名から 29 品、2 年生 47 名から 37 品の計 66 品と、栄養フィールド学生数全体の 75% からレシピ提案があり、学生の積極的な姿勢が見られた。あらかじめ道の駅から 1 年間の月別の旬食材データをいただき学生に提示したこともあり、季節と食材使用が一致し、レシピに活用しやすかったようである。表 1 は、今回学生から集まったレシピの一覧である。「デザートはどのようなことを思って考えたか」とコンセプトを記入してもらったところ、野菜のお菓子里に興味があった、既存のデザートレシピをアレンジした、自分の好きな素材をお菓子にした、地元の特産品を活用した、食べやすさやヘルシーさを考えた、など多岐にわたっていた。図 4 は学生が記入したレシピの一部である。

(2) レシピコンペ

次に、66 品のレシピについて学内コンペを実施した。図 5 はコンペ投票用紙、図 6 はコンペの様子である。投票では、コストパフォーマンスや食材の安定供給という基準は設けず、「道の駅のデザートとして食べたいもの」という視点で選考してもらった。表 2 はコンペ結果であるが、投票数の多かったレシピを中心に、レシピ内容や季節のバランス、コンセプト等を考慮の上、春レシピ 4 品、夏レシピ 5 品、秋レシピ 2 品、冬レシピ 3 品の計 14 品を選考した。14 品のレシピには野菜(かき菜、さつま芋、人参、かぼちゃ、きゅうり)や果物(柚子、いちご、ぶどう、桃、ブルーベリー)が使われており、デザートレシピ考案に際し、野菜や果物の使用を意識していることがうかがえた。また、投票する際には、馴染みのあるデザートをアレンジしたもの、デザート名や材料からイメージしやすいもの、コンセプトが

表1 学生考案デザートレシピ一覧

No.	デザート名	使用する旬の食材	季節	コンセプト
1	柑橘ケーキ	ゆず	秋	自分の大好きな柑橘系の果物でケーキを作れないかなと思い、旬のゆずも加え、柑橘ケーキはどうかと考えました。
2	いちごのバナナコック	いちご	春	春で旬の食材を使ったデザートにしたいと思い、いちごのバナナコックにしました。
3	はちみつヨーグルト	ゆず	秋	低カロリー、デトックス、アンチエイジング
4	ピーチタルト	桃	夏	ドーム型のかわいいタルトになるように考えた。
5	さつま芋ようかん	さつま芋	秋	簡単に作れるようかん
6	そば粉と紫いものモンブラン	さつま芋・そば粉	秋	定番のモンブランに旬のさつま芋を使い、スポンジにそば粉を使うというアレンジをした。
7	スイートポテト	さつまいも	秋	デザートという洋菓子のイメージが強かったので、和菓子を取り入れてみた。
8	ヘルシーイチゴムース	いちご・ゆず	冬	ヘルシーでおいしい、いちごをたっぷり使いたい。
9	トマトのグラニテ	トマト	夏	トマト嫌いな子でも冷たく、おいしく食べられると思われました。
10	栗プリン	栗	秋	栗が好きで考えてみました。
11	かぼちゃ豆乳プリン	かぼちゃ	夏	ハロウィンなのでかぼちゃが思い浮かび、季節は違いますが、考えてみました。
12	いちごのアイス	いちご	夏	いちごを凍らせたらどうなるのか、試してみたいと思って考えました。
13	ゆずのレアチーズ風ムース	ゆず	秋	道の駅にゆずの製品があったから。
14	和風フレンチトースト	メープルシロップ	冬	洋風と和風のミックスではやりに乗りました。
15	かぼちゃチーズケーキスティック	かぼちゃ	夏	かぼちゃだけでなく、黒豆で健康的なケーキに!!
16	ブルーベリーレアチーズ	ブルーベリー	夏	レアチーズが嫌いな人も食べられるようにさっぱり風味で。
17	かぼちゃのレアチーズ風	かぼちゃ	秋	家でも作れるような珍しいデザートを作りたいと思いました。
18	柚子みかんゼリー	ゆず	秋	ずっさり、さっぱりして香りの良い、食べやすいゼリー。
19	ぶどうスムージー	ぶどう	秋	アイスクリームとぶどうの組み合わせが好きということから作ってみました。
20	栗のシフォンケーキ	栗	秋	栗を栗ごはん以外で作れそうと思ったから。
21	にんじんと桃のパウンドケーキ	にんじん・桃	夏	野菜と果物を合わせることで、甘くさっぱりとしたお菓子を作り、子供からお年寄りまで食べやすいようにと考えました。
22	あんこのスイートポテト	かぼちゃ	秋	秋のスイートポテトを少しアレンジしました。
23	ゆずゼリー	ゆず	冬	ゆずを丸ごと使って、また、皮を器にして目でも楽しめるゼリーにしたいと思って考えました。
24	柚子みかんゼリー	ゆず	秋	さっぱりしていて食べやすい。
25	かぼちゃの春巻	かぼちゃ	夏	旬の野菜を味わえるように考えました。
26	いちごとかき菜のタルト	いちご・かき菜	春	かき菜を知らない方が多いので、知名度の高い栃木県のいちごであるとおとめと合わせ、多くの方にかき菜を知ってもらいたいと考えました。野菜嫌いな子供や大人も楽しめるようにタルトにしました。
27	団子	栗	秋	おいしそうだなと思って考えた。
28	米粉のワッフル	栗・さつまいも・ゆず・かぼちゃ	秋	米粉を使用し、もちり感をプラスした。卵・牛乳などは使用せず、アレルギーを持つ方でも気軽に食べられるようにした。
29	かぼちゃのプリン	かぼちゃ	秋	秋と言ったらかぼちゃ。
30	栃木県産はとむぎとイチゴのクレープ	いちご	春	地元の特産品であり、今注目されているはとむぎ粉とイチゴを広めるため。
31	スイーツ春巻	梨・柿	秋	スティック状なので歩きながら食べられる。子供でも食べやすい。
32	いちじくと山芋のマフィン	いちじく・山芋	秋	秋が旬のイチジクをケーキか焼き菓子に使いたかったのですが、イチジクだけでは少しつまらないなと思い、山芋を入れてみようと思って考えました。
33	スイートパンプキン	かぼちゃ	秋	自分が好きなのを入れました。
34	青梅ゼリー	青梅	夏	夏でもさっぱりしていて、食べやすいものを考えました。リング酢も入っているので夏にはぴったり。
35	チョコムースのキウイソースかけ	キウイ	冬	チョコにベリーはよくありますが、キウイでも合いそうだし、この組み合わせにしました。
36	さつまいもプリン	さつまいも	秋	
37	ゆずみつゼリー	ゆず	秋	ゆずとはちみつは相性がいいことを知ったので、みんなが食べやすいようにゼリーにしてみました。
38	スイートポテト	さつまいも	秋	旬なさつまいもを使ったおいしいデザートは何かを考えました。
39	栗杏仁豆腐	栗・ブドウ	秋	栗の杏仁豆腐はどんなのだろうかと思ったから。
40	銀杏プリン	銀杏	春	茶碗蒸しに銀杏が入っているからプリンにも入れてみようと思った。
41	いちごのケーキ	いちご	春	おいしさ重視!そして家庭の味。
42	冬のあんみつ	ほうれん草・ゆず・黒大豆・ミニトマト(ドライ)	冬	
43	にんじんのマフィン	にんじん	春	ヘルシーなお菓子を作りたい。少し変わったお菓子を作りたいと思ったので作りました。
44	大学芋とリンゴのマフィン	さつまいも	秋	素材のおいしさを引き出すために、マフィン自体の甘さを控えめに、さつまいもとリンゴの自然な味を生かした。
45	いちごのタルト	いちご	冬	手を汚さず、気軽に食べられるデザート。
46	ほうれん草白玉のゆずあんかけ	ほうれん草	冬	体にやさしく、なおかつ季節感を味わってほしい!
47	秋のプリン	さつまいも・栗	秋	さつまいもプリンがあったら絶対においしいと思ったので、これを考えてみました。
48	かぼちゃのプリンパフェ	かぼちゃ	秋	プリンとパフェを合わせてみたいと思った。
49	ゆずぷりん	ゆず	秋・冬	ゆずが好きだから。
50	きゅうりゼリー	きゅうり	夏	普段あまりデザートとして使わなそうな野菜を使いたいと考えました。
51	ぶどうのロールケーキ	ぶどう・りんご・ゆず	秋	ぶどうをメインに使ったデザートで親しみやすいロールケーキにしました。
52	枝豆乳プリン	枝豆	夏	野菜を使ったデザートを考えてみたかった。
53	さつまいもとりんごのおやき	りんご・さつまいも	秋	季節感
54	いちごレアチーズ	いちご	春	いちごをあえてチーズと組み合わせたらおいしそうだと思います。
55	いちごのムース	いちご	春・冬	
56	かりかりあげ団子	かぼちゃ	夏	カリカリの食感の濃厚団子が食べたいと思いました。
57	栗のキャラメルムース	栗	秋	栗のおいしいこの時期に、秋をさらに感じることができるように。
58	フルーツマリネ	ブルーベリー	夏	
59	トマトヨーグルトジェラート	トマト	夏	自分自身、野菜のお菓子に興味があったから。
60	さつまいもムース	さつまいも	秋	秋の味覚をイメージし、食欲の秋ということで食べごたえのあるものにしました。
61	柚子のレアチーズケーキ	ゆず	秋	ゆずのしっかりとした香りで、秋を感じてみたい。
62	豆乳かんでん(ブルーベリージャム) 変更可	ブルーベリー(ジャムに 変更可)	夏	どの季節にも対応できそうなジャムを使用するメニューにしたいと考えました。牛乳ではなく豆乳にすることにより、一風変わったメニューになったと思います。
63	プラマンジェ	きなこ・そば粉・季節 の果物	全て	どまんかたぬま
64	ベジユラート	かぼちゃ	秋	現代の子供たちは偏った食生活をしている傾向が増えてきたため、おいしく野菜を摂取できる方法はないか考えた。
65	いちごのムース(ほうれん草)	いちご・ほうれん草	春	いちごのムースはよくありますが、イチゴのへた・果実ともに色を表現したかったため、ほうれん草のムースと合わせてみました。また、黒ごまをいちごの種に見立てたところもポイントです。
66	新米のクリームブリュレ	新米	秋	お米が大好きです。お米をパンやデザートにして食べたいと思いました。



図4 学生のデザートレシピ (一部)

【投票用紙】
お好みのデザートを選び、番号を記入してください！

春 No.	夏 No.	秋 No.	冬 No.	お好みで！ No.
----------	----------	----------	----------	--------------

図5 デザートコンペ投票用紙

魅力的であるもの、斬新さを求めたものを選んでいくことが推察された。

(3) デザート試作

コンペで選考された14品のレシピについて、試作・試食・検討を行った。図7はその様子である。各班は、担当したデザートレシピをもとに分量や作り方、飾り方について試行錯誤しながら仕上げていたが、分量のコントロールが必要なもの、作り方の詳細が不明で作り方の検討が必要なもの、



図6 デザートコンペの様子

味に工夫が必要なものも数多くあった。今回のレシピ募集にあたり、「アイデア募集であり自由な発想で作成すること」という趣旨を強調したこともあり、実際に作ってみると検討が必要なレシピが多いこともわかった。

表2 デザートコンペ結果

No.	デザート名	季節	学生票数	教員票数
2	いちごのパナコッタ	春	11	
4	ピーチタルト	夏	9	
6	そば粉と紫いものモンブラン	秋	11	6
16	ブルーベリーレアチーズ	夏	19	1
21	にんじんと桃のパウンドケーキ	夏	3	1
23	ゆずゼリー	冬	30	
25	かぼちゃの春巻	夏	2	1
26	いちごとかき菜のタルト	春	7	4
30	栃木県産はとむぎイチゴクレープ	春	21	2
37	ゆずみつゼリー	冬		1
42	冬のおんみつ	冬	5	1
43	にんじんマフィン	春	11	
46	ほうれん草白玉のゆずあんかけ	冬		2
49	ゆずぷりん	冬	6	1
50	きゅうりゼリー	夏	2	2
51	ぶどうのロールケーキ	秋	9	
56	カリカリ揚げ団子	夏	11	2
59	トマトヨーグルトジェラート	夏	1	1
61	柚子のレアチーズケーキ	冬	1	1
65	イチゴのムース (ホウレンソウ)	春	10	
66	新米クレームブリュレ	秋	10	2



図7 デザート試作の様子

写真				
	No. 6	16	23	26
レシピ名	そば粉とさつまいものモンブラン*1	ブルーベリーレアチーズ	ゆずゼリー	いちごとかき菜のタルト
主な材料	そば粉、さつまいも	ブルーベリー、クリームチーズ、	柚子、ゼラチン	いちご、かき菜
写真				
	No. 30	43	51	56
レシピ名	大麦いちごクレープ*1	にんじんマフィン	りんご柚子のロールケーキ*1	カリカリ揚げ団子
主な材料	大麦粉、いちご、生クリーム	人参、卵、バター、薄力粉	りんご、柚子、薄力粉、卵、砂糖	白玉粉、片栗粉、カボチャ、牛乳
写真				
	No. 65	21	25	50
レシピ名	イチゴのムース (ホウレンソウ)	にんじんと桃のパウンドケーキ	かぼちゃの春巻	きゅうりゼリー
主な材料	ほうれん草、いちご、ゼラチン	人参、桃 (缶)、薄力粉、バター、卵	春巻きの皮、カボチャ、クリームチーズ	きゅうり、ゼラチン、レモン汁
写真	かき菜を混ぜた白あんのみ作成【写真なし】			*1 材料等の変更により名称変更したデザート No.6 そば粉と紫いものモンブラン No.30 栃木県産はとむぎイチゴクレープ No.51 ぶどうのロールケーキ
	No. 42	61		
レシピ名	冬のおんみつ	柚子のレアチーズケーキ		
主な材料	白あん、かき菜	柚子、クリームチーズ		

図8 試作したデザート一覧

図8は、試作を行った14品のデザート一覧である。

試作したデザートを試食し検討した学生の感想結果をもとに、地場産品や季節感、オリジナリティーを考慮し、道の駅での試食会用デザートとして「大麦とさつまいものモンブラン」、「かき菜といちごのタルト」、「きゅうりゼリー」の3個を選定し、図9試食会用デザートとした。尚、教員間の協議

の上、モンブランについては、そば粉を大麦粉にかえて、栃木県の特産品を活用することとした。


(4) 道の駅での試食会

試食会当日のデザート作成と道の駅店舗内での進行は、栄養フィールド1年生有志3名の協力のもと実施した。図10は試食会の様子、図11はアンケート用紙である。尚、



図9 試食会用デザート3種類

みちのえき「どまんなかたぬま」連携事業
栃木県産食材を使ったデザート試食会



1. あなたの性別は？ 男 女

2. あなたの年齢は？

10代以下 20代 30代 40代 50代 60代 70代 80代以上

3. あなたのお住まいは？

佐野市内 佐野市外（県内 県外）

4. デザートの味はいかがでしたか？

大麦とさつまいものモンブラン (とてもおいしい おいしい どちらでもない あまりおいしくない まずい)

かき菜といちごのタルト (とてもおいしい おいしい どちらでもない あまりおいしくない まずい)

きゅうりゼリー (とてもおいしい おいしい どちらでもない あまりおいしくない まずい)

5. 見た目はいかがでしたか？

大麦とさつまいものモンブラン (とても良い 良い どちらでもない あまり良くない 悪い)

かき菜といちごのタルト (とても良い 良い どちらでもない あまり良くない 悪い)

きゅうりゼリー (とても良い 良い どちらでもない あまり良くない 悪い)

5. 感想をお聞かせください。

大麦とさつまいものモンブラン	
かき菜といちごのタルト	
きゅうりゼリー	

～ご協力ありがとうございました～

佐野短期大学栄養フィールド

図11 試食会用アンケート用紙

道の駅での試食用デザート・アンケート用紙の配布数は48名、アンケート回収数39名(回収率81.3%)であった。

表3、4、5のアンケート結果より、試食されたお客様は女性が76.9%、年齢層は40歳代10.3%、50歳代20.5%、60歳以上が

59%、佐野市内在住者25.6%、栃木県外在住者41%であった。『大麦とさつま芋のモンブラン』、『かき菜といちごのタルト』については、味(とてもおいしい・おいしい)、見た目(とても良い・良い)ともに90%以上の方が高評価をつけ、モンブランについて



図10 試食会の様子

表3 デザート試食会参加者の属性

性別	男	9名
	女	30名
年齢	10代以下	1名
	20代	1名
	30代	1名
	40代	4名
	50代	8名
	60代	15名
	70代	7名
	80代以上	1名
無記入	1名	
住まい	佐野市内	10名
	佐野市外	2名
	県内	11名
	県外	16名

表5 試食会アンケート結果 ～お客様の感想～

【大麦とさつま芋のモンブラン】
<ul style="list-style-type: none"> ・野菜とは思わず、栗より食べやすかった。 ・味、見た目どちらもよかった。 ・栗でなくても良い味ができています。 ・甘さ控えめで、さっぱりしていておいしかった。 ・口にふくんだ感覚がナイス。 ・味の濃さが丁度良い ・インパクトがない。
【かき菜といちごのタルト】
<ul style="list-style-type: none"> ・かき菜を使用しているとは気付かなかった。 ・かき菜の緑がきれい。 ・かき菜の香りがしないのが良い。 ・味、見た目どちらもよかった。 ・かわいらしく女性はよろこびそう。 ・発想がとてもいい。 ・もう1つ工夫を。 ・タルトが多すぎる。
【きゅうりゼリー】
<ul style="list-style-type: none"> ・きゅうり入りは新鮮です。 ・初めての味わい。フルーティー。 ・きゅうりがデザートになったのが素晴らしい。 ・珍しくて面白い。 ・塩分が少しほしいかな。 ・きゅうりの香りが強い。 ・不思議な味。 ・青くさが残るところが気になった。 ・上層部のゼリーを工夫してほしい。

表4 デザート試食による評価

		大麦とさつま芋の モンブラン	かき菜といちごの タルト	きゅうりゼリー
味	とてもおいしい	59.0	51.3	30.8
	おいしい	35.9	35.9	35.9
	どちらでもない	2.6	10.3	15.4
	あまりおいしくない	0.0	0.0	12.8
	まずい	0.0	0.0	0.0
	無記入	2.6	2.6	5.1
見た目	とても良い	51.3	66.7	33.3
	良い	41.0	30.8	46.2
	どちらでもない	5.1	2.6	10.3
	あまり良くない	0.0	0.0	7.7
	悪い	0.0	0.0	0.0
	無記入	2.6	0.0	2.6
1番好きなデザートは？		38.5	38.5	23.1

数字は%

は、「野菜とは思わなかった」、「栗でなくても良い味がでている」、かき菜といちごのタルトについては、「かき菜が入っていたとはびっくり」、「かき菜の緑がきれい」、「発想がとて面白い」といったコメントがあった。『きゅうりゼリー』については、とてもおいしい・おいしいと評価した方は約66%と、先ほどの2個のデザートと比較すると、評価の賛否が分かれる結果となった。「初めての味わい。フルーティー」、「珍しくて面白い」、「きゅうりがデザートになったのがすばらしい」とのコメントがあった反面、「きゅうりの香りが強い」、「青くさい」、「もう一工夫を!」、といった意見もあり、さらなる改良により完成度を高めることが必須であることがわかった。

4. まとめ

今回の取り組みについて学生に周知する際、地域の活性化や地産地消という視点、食のプロフェッショナルである栄養士を目指す学生の商品開発意欲の芽生え等にも付与できるように考えた。任意の提出にもかかわらず、学生からのレシピ提案数66品をみると、学生の興味関心の高さが感じられた。さらには、学生がレシピ考案を容易にできるような食材の提示、テーマや季節の設定、コンセプトの項目は必要であると改めて感じた。しかし、今回はたくさんのアイデアを収集するという趣旨であったこともあり、募集段階でのレシピの完成度を重要視しておらず、試作段階でその調整に時間がかかった点は課題である。学生が試作をする際に、要改善箇所に気付くことができるか、またその修正箇所に対して臨機応変に対応し、即座に改良させながら試作を進めていくことができるかどうかという点も指導する側の課題である。多くのレシピコンテストでは、応募段階で完成度の高いレシピが求められることから、そのよう

な点を学生に伝える必要があることもわかった。

今回、道の駅での試食会用デザートとして選考した3種類は、大麦(粉)・かき菜といった地域の特産品を素材としたものと、デザートとしての意外性に挑戦したきゅうりを使用したデザートであったが、自分たちの考案したレシピに対して、お客様の率直な意見を直接聞くことができる場があったことで、今後のより具体的・実践的な改善につなげられる貴重な機会となった。

平成28年度も道の駅との連携事業は継続中であり、デザートレシピについては道の駅のレストラン担当者との協議を深めて、コラボ化、商品化へとつながられるよう進めていく計画である。学生の知識、意識の幅を広げ、意欲を高められるような事業連携の展開に努めたいと考えている。

※尚、本報告は第9回栃木県栄養改善学会(平成28年11月13日とちぎ健康の森)において、口頭発表した内容に加筆・修正したものである。

5. 資料

- 1) 佐野短期大学「平成27年度大学・地域連携プロジェクト支援事業報告書」(2016)
- 2) 公益社団法人栃木県栄養士会「第9回栃木県栄養改善学会記念講演・学術集会抄録集」(2016)
- 3) 国土交通省関東地方整備局ホームページ
http://www.ktr.mlit.go.jp/road/chiiki/road_chiiki00000039.html

Breakfast of Champions: A True Postmodern Novel

アレズ・アフラ*

Arezu Afra

Abstract:

ポストモダニズム文学は伝統的な二項対立の思考様式を否定し、善悪や正不正の区別を相対化するために、様々な新しい文学表現の技法を用いている。一般にポストモダン文学の技法とされるものには、メタフィクション、ファビュレーション、パスティーシュ、間テキスト意味創造 (intertextuality)、アイロニー、諧謔 (playfulness)、風刺 (black humor)、時空の歪曲、魔術的リアリズム、ミニマリズム、マキシマリズム、断片化などがある。カート・ヴォガネットの小説『チャンピオン達の朝食』(1973年)には、これらすべての技法を見出すことができる。

Kurt Vonnegut, Publication DIAL PRESS, YEAR : 1973, Pages : 302,
ISBN : 978-0-385-33420-4

キーワード :

Kurt Vonnegut, Breakfast of Champions, Postmodernism, Postmodern writing techniques

There was a time when a novel meant a story that had a beginning and an ending. There were characters whom you could read about their thoughts, motives, plans, sufferings...etc. You could also easily classify the novels into categories like historical, romance, thriller.... But then we reached the time where things got a bit more difficult to be able to classify concepts easily. Wars not only changed the human beings' lives but they changed humanities. Everything changed when we reached the time that we can call Postmodern era.

It is believed that Postmodern era started in late 20th century which affected art and philoso-

phy, architecture and literature among other fields and a reaction against elitism of Modernism before it.

Postmodern thinkers started to oppose the thought of absolute truth and grand narratives. According to postmodernist thinkers like Derrida, Foucault and Barthes, there is no absolute truth or reality and everything in this world is relative.

This change in the worldview of Postmodern thinkers affected literature as well. Postmodernists didn't believe in the binary oppositions. According to them there is no good or bad, black and white. But you should also see the third or fourth factor in between as well! That's why Post-

*佐野短期大学 総合キャリア教育学科 Sano College Senior Lecturer