

「豊の七瀬柿」一次加工品を原料としたレシピ研究と普及活動

安部真理百、内田理美、蔣燕

指導教員：土谷知子、河野拓郎

1. 緒言

平成30年度より別府溝部学園短期大学とJAおおいた中西部事業部および柿部会の三者で連携協定を結び、七瀬柿の研究を行っている。「豊の七瀬柿」という名前はブランド名であり、品種は「刀根早生（とねわせ）」という渋柿である。大分市の野津原地区で栽培されており、収穫後、炭酸ガスによる脱渋操作を行い甘柿として出荷している。先行研究によれば『渋抜きの原因については、完全に解明されていないものの、一般には「渋の成分であるタンニン（シブオール）がアセトアルデヒドと反応することにより不溶性タンニンに変化するため」という説が有力である』とある。脱渋には様々な方法があるが、七瀬柿は炭酸ガスを用いた「工業的脱渋操作」により一度に大量の柿を脱渋し、出荷している。

昨年の研究で豊の七瀬柿の認知度が低いということが判明したため、本年度は普及啓発のためのレシピ開発を目的とした。また、年間を通して作成できるよう、原料に冷凍柿やドライ柿など一次加工品を使用したレシピ開発も合わせて検討した。

2. 目的

昨年の研究は、目的を「名物や土産物開発」にしていた。柿の特徴を生かしたレシピ研究を行い、主に生の柿を使用したものであった。しかしアンケート調査の結果、「豊の七瀬柿」の認知度が低いことが分かった。

私たちは「名物や土産物開発」を行う前に、まず認知度を上げる必要があると考えた。そのためには、イベントなどで1年を通して販売できる加工品があるほうが望ましい。しかしながら生の柿は確保できる期間が9月中旬～10月と限られるため、年間を通した作成は難しい。そこで、柿を冷

凍もしくは乾燥させた一次加工品を利用することを考え、目的を「一次加工品を原料とした加工品の開発」とした。

3. 方法

先行研究を参考にし、脱渋柿の特性を踏まえ、保存した冷凍柿を原料にレシピの試作、検討を行った。レシピ開発と並行して県主催の「地産地消コンテストへの応募」、生産地へ赴き「収穫・選果体験」を通して生産への理解を深める、開発した加工品の「農林水産祭」「道の駅のつはる」における販売や来場者へのアンケート調査などの活動を行った。（図1）

方法

- ①柿について昨年の先輩たちの研究復習。
- ②レシピを検討しながら試作を繰り返す。
- ③地産地消コンテストへの応募
- ④現地で収穫体験、選果体験を通して柿生産について理解を深める。
- ⑤農林水産祭で販売し、一般来場者にアンケート調査を実施した。
- ⑥道の駅のつはるでの販売、アンケート調査

図1 方法について

4. レシピ開発

1) 初期試作

昨年の研究結果を参考に試作を開始した。初期に試作したのは柿ジュレ IN ガトーショコラ、ドライ柿の生キャラメル、ドライ柿のフルーツ飴、柿ベーグル、柿のキーマカレーなどである。ガトーショコラでは、柿ジュレがオーブンの熱により蒸発してしまい、柿の存在感や風味がチョコに負けた。生キャラメルとフルーツ飴では、ドライ柿だけが口に残り、合わせる意味がないと感じた。ベーグルでは、生地に柿ペーストを練り込んでおり、タンニンの効果なのかどうか定かではないが、

通常よりも生地が締まり固くなってしまった。期待された柿風味や色味も思ったようにはいかなかった。キーマカレーでは、柿の甘さにより、味は美味しかったがスパイスの香りと辛さに負けてしまい柿そのものの存在感は感じられなかった。隠し味としての利用はありだと感じた。

2) 完成品

初期試作に改良を重ね、最終的に7品をレシピにまとめた（巻末資料参照）。

① 七瀬柿のティラミス風チョコムース

昨年の研究でカラメル、チーズ、チョコレートと相性がいいと研究結果に出ていたのでカラメル、チーズ、チョコレートを使用したレシピを考え、七瀬柿のティラミス風チョコムースを提案した。下からココアクッキー、ティラミス風柿クリーム、チョコムース、柿ジュレ or カラメルソース、生柿となっている。ティラミス風柿クリーム、柿ジュレ、トッピングの生柿に豊の七瀬柿を入れている。チョコムースとティラミス風柿クリームの甘さとカラメルソースの苦みが良いバランスになっている。味に加え、見た目にもこだわって考案した。「インスタ映え」を狙ったものの、難点としては、作業工程の多さが挙げられた。

② 柿の焼まんじゅう

小麦粉と解凍柿を合わせており、モチモチとした食感と柿の程よい甘さが特徴である。柿が甘いため砂糖はほとんど使っていない。良い点は、難しい工程が無く誰でも簡単に作ることができるため、地域や学校の行事などでも作って販売しやすいと思われる。保育園等のおやつにもおすすめしたい。

③ ドライ柿のアイスボックスクッキー（ラム酒戻し）

生地にラム戻しのドライ柿を刻み込んだクッキーである。見た目もきれいで味は美味しい。難を言えば、キャラメルやヌガーを食べた時のように噛むと歯にくっつきやすい。柿の糖分が高い等の原因が考えられるが、焼成時間や、温度の調整で改善できるかもしれない。

④ ドライ柿のレアチーズケーキ（コーヒー戻し）

レアチーズケーキの下にペースト状にしたコーヒー戻しのドライ柿を敷きこんでみた。コーヒーの苦みと柿の甘さとレアチーズケーキの酸味でさっぱりとした味になっている。

⑤ 柿と海老とアボカドのヨーグルトサラダ

柿の控えめな甘さとヨーグルトの酸味とアボカドの濃厚さ、エビのぷりぷりとした食感、玉ねぎの辛味との相性がよかった。

⑥ 柿の生ハム巻き&スモークサーモン巻き

生ハムで柿を巻きオリーブオイルをかけたもので、柿の甘さと生ハムの塩味の対比効果により味に深みがでた。旨味がある。

⑦ 七瀬柿とバタークリームのコッペパンサンド

コッペパンに解凍柿とバタークリームとレーズンを挟んだもので柿の甘さ、バタークリームの濃厚さと塩味、レーズンの酸味が良く合っている。

5. 普及活動について

1) コンテスト応募

9月に県主催の「次世代応援 地産地消商品開発コンテスト」に「七瀬柿のティラミス風チョコムース」、「七瀬柿とバタークリームのコッペパンサンド」の2点を応募した。地産地消コンテストとは、県産食材に触れるきっかけづくりをする取り組みで、「食」や「農林水産業」について考え、地産地消に関心を持ってもらう為に実施されている。ただし本コンテストは優秀作品をコンビニで販売することを目的としており、原料を大量かつ安定的に供給することが求められていたため、出荷量や時期が限定される七瀬柿は向いていないと予想された。コンテストの結果は2点とも落選となったが、県主催のコンテストであるため県の方々にアピールすることはできたのではないかと考える。

2) 収穫体験

令和元年10月14日に野津原の柿農園へ訪問し、柿の収穫と選果作業の体験をさせていただいた。農家の方に柿の収穫方法を教えてもらい、柿をひ

とつずつ手作業で収穫した。「収穫するときは枝から切った後、なり口をきれいにするためもう一度切る」「柿同士をぶつけると打ち身ができて痛むため扱いを丁寧にする」ということに気をつけ作業を行った。また、その場で渋柿を食べてみた。かじっただけで歯にも渋さを感じるほどの渋さで、脱渋後の柿の味と比べて、これほど違うものなのかと驚き、強く印象に残った。

収穫した柿は選果場へ運び脱渋した後、人の手で柿の色や傷の具合によって出荷できないものを取り除く。その後、機械で大きさごとに仕分けされた柿を出荷用の箱に詰める作業を手伝った。

最後に農家やJAの方たちと交流会を行い、脱渋直後の七瀬柿を試食させて頂いた。脱渋直後の柿はパリパリとした食感で、ほのかに渋さを感じたが脱渋後1日経つと完全に渋が抜け、甘くなるということだった。

3) 農林水産祭

令和元年10月26日27日に行われた農林水産祭では、「七瀬柿のティラミス風チョコムース」と「ドライ柿」の販売を行った。お客様から直接感想を聞いたりすることもできた。生の七瀬柿を試食してもらいアンケートを行うことで、普及啓発にもつながったと考える。

4) 「道の駅のはる」イベントについて

令和元年11月30日、野津原地区に建設された七瀬ダムのすぐそばに「道の駅のはる」がオープンした。そのオープン記念イベントに1年生の有志と共に参加した。県や市の関係者や多くの観光客が訪れていてメディアの取材も多かった。七瀬柿のティラミス風チョコムース、ドライ柿、七瀬柿のキャラメルカップケーキの販売とアンケート調査を行った。当日はメディアの取材も多く、私たちはTOSからの取材を受け、活動の内容や七瀬柿のPRを行うことができた。

6. アンケートについて

農林水産祭では、来場者を対象に「生の七瀬柿」を試食してもらった上で、以下のアンケート調査を行った。実施日は令和元年10月26日(土)27日

(日)の2日間で98名の方にアンケートを取ることができた。調査方法は自記式の質問紙法で行った。対象者は98名、うち女性は75名、男性23名、未記入0名。また、年齢は10代以下6名、20～30代7名、40～50代19名、60代以上38名、未記入0名という分布であった。

さらに「道の駅のはる」のイベントでも同様のアンケート調査を行った。しかし、七瀬柿が無い時期だったため試食は行えなかった。実施日は令和元年11月30日、対象者は29名で、うち女性は10名、男性19名、未記入0名。また、年齢は10代以下1名、20～30代3名、40～50代10名、60代以上15名、未記入1名であった。(資料1、2参照)

1) 柿は好きか？

全体の86.8%の人が「好き」と答えた。この結果より、柿そのものは多くの人に好まれている事が分かった。(資料3参照)

2) 生の七瀬柿の味はどうか？

農林水産祭の会場では、生の七瀬柿の試食をしてもらいアンケートに答えてもらった。「道の駅のはる」では旬を過ぎ、生の柿が無かったため、七瀬柿を食べたことがあると答えた方を対象に味の感想を尋ねた。「甘い」「おいしい」「好き」というプラスの意見は全体の88%だった。「思ったより甘くない」「渋さがある」という意見は、それぞれ全体の1%だった。「嫌い」「甘すぎる」「固い」と答えた人はいなかった。マイナスの意見はほぼなく、昨年と同様に今年も七瀬柿の評判はとても良かった。(資料4参照)

3) 渋を抜いた渋柿が販売されていることを知っていたか？

「知らなかった」と答えた人は全体の44.0%であった。また、「知っていたが買ったことはない」と答えた人に理由を尋ねた項目では「なんとなく渋そうだから」「甘柿しか買わないから」と答えた人が多かった。(資料5参照)

4) 特産品として大分市の「豊の七瀬柿」を知っていたか？

「初めて聞いた」と答えた人は全体の61.4%で

あった。昨年は72.5%だったことから認知度が少しずつ上がっているのではないかと推察される。

「道の駅のつはる」は七瀬柿の産地であることから認知度は高いと思われた。実際、「よく知っている」「聞いたことがある」と答えた人は、農林水産祭では34.7%なのに対して、道の駅のつはるでは51.6%であった。このことから他の地域よりも認知度は高いと言えるが、5割に留まった。これは、客層にツーリングなどで訪れた観光客が多かったためと考えられる。(資料6参照)

5) 柿の加工品開発についてどう思うか？

全体の35.8%の人が「生が一番美味しいのであって加工する必要はない」と答えた。しかし、「加工品や名物にしたい」「旬以外にも柿を楽しめる加工品があると良い」という意見も合わせて64.2%であり、加工品の開発に意味があるとわかった。このような人たちに買ってもらうためには、もっと試食を行い、実際に七瀬柿の美味しさを知ってもらう必要があると考える。(資料7参照)

7. ドライ柿について

1) ドライ柿とは

柿を乾燥したものというのと、すぐに思いつのが干し柿だが、ここで示すドライ柿は干し柿とは違う。「干し柿」は渋柿を、皮をむいて丸ごと干すことで渋味が抜けるため、昔から保存食として食べられた伝統食品である。食感はねっとりして濃厚な甘さが特徴だが、好き嫌いが分かれる。対して、「ドライ柿」は脱渋柿を使用し、スライスしたものを食品乾燥機で乾燥させたもので、サクサクとした歯切れがよい食感で、甘味はあっさりしている。作り方は、8mm程度の厚みにスライスした柿を重ねないように並べ、45℃の低温で約20時間乾燥するというものだ。(殺菌効果は期待できないため、衛生的な配慮が必要不可欠である。)しかし、使用する柿の状態によって出来上がりには大きな違いがでた。

収穫後一週間程度の適度な固さの柿を使用したドライ柿は出来上がりもきれいでそのまま食べてもおいしく販売に向いており、味は生の柿に

近いものとなる。一方、収穫後時間が経ち軟らかくなりすぎた柿や冷凍した柿を使用したドライ柿は、加工の際に細胞が壊れ、果汁が多く出たため、乾燥するとフィルム状の膜が覆ったようになった。そのため固くなり、味はほぼ干し柿に近いものとなった。色も濃い茶褐色で、きれいなオレンジ色にはならないためそのままの販売には向いていなかった。

ドライ柿は切って乾燥させるだけなので、加工は簡単だが、収穫から時間をあまり置かず加工しないといけないということが分かった。また、そのままの販売に向かないドライ柿は更なる加工品の原料として利用すること想定し、以下のような実験を行った。

2) ドライ柿の戻し方の実験

上記で述べた出来上がり状態の良くない柿を使用し、ドライ柿20gを試料30gに漬け込み、表面を流水で洗ってから、固さ、味、風味を官能検査で評価した。水を比較対象として、試料は炭酸水、ヨーグルト、牛乳、ラム酒、塩麴、甘麴、コーヒーである。(図2)

ドライ柿の戻し方の研究

【試料】

ドライ柿...20g

水、炭酸水、ヨーグルト、牛乳、ラム酒(注1)、塩麴、甘麴、コーヒー...30g

※注1)水とラム酒を煮立てアルコールを飛ばしたもの

【方法】

冷蔵庫でドライ柿を試料に漬け、冷蔵庫で24時間経過したものを調べる。

表面を流水で洗い流し、官能検査。



図2 ドライ柿の戻し方の研究

ラム酒は水とラム酒を2:3の割合で合わせたものを煮立てて、アルコールを飛ばしたものを使用し、後の食材はそのまま使用した。戻した時の色は、もともとの色を反映した茶褐色で特に変化はなかった。評価結果は個人によって好き嫌いが分かれ、様々な意見がでた(図3)。その中でも、ヨーグルト、ラム酒、コーヒーは全員が高評価を付け、広く受け入れられる味だということが分かった。特に意外だったのがコーヒーで、予想外の美味しさだった。市販のインスタントコーヒーを

基準通り溶かしたものを使用した。コーヒークーヒーの苦みと柿の甘さがうまく合っておりそのままデザートとして提供してもありだという意見が出た。

研究の結果

【試料】
水：食感(はべちよべちよ)、味(は干し芋みたい)。
繊維が残る

- ・炭酸水・・・水よりも〇。後味がざっぱり。
- ・ヨーグルト・・・甘さと酸味が合っていた
- ・牛乳・・・牛乳臭さが強い。好きな人もいる。
- ・ラム酒・・・風味が良くなった
- ・塩麴・・・塩味が強すぎる
- ・甘麴・・・麴風味が強く、苦手な人がいた
- ・コーヒークーヒー・・・苦味が柿の甘さと合っていた

図 3 評価結果

8. 考察

レシピ開発を行うにあたって、柿は味や香りに特徴がないため、加工の工程が多いと存在感がなくなり加工の難しさを感じた。例えば、ティラミス風チョコムースでは、柿の味や香りを出すことが難しく、マスカルポーネに柿の味が負けてしまった。ただ、ラム酒で戻したドライ柿を使用することで、マスカルポーネの味や香りに深みが出た。柿と相性の良い食品と合わせると、その食品の味わいや風味を増す隠し味としての効果があることがわかった。今後、このような視点でレシピ開発を行うときには私たちの研究が参考になればよいと思う。

また、選果作業で傷や色、形ではじかれる柿が予想以上に多いと感じた。このような柿も味は美味しいため、冷凍やドライ加工をすることで新たな利益に繋がるのではないかと考えた。しかし、収穫期の忙しい時期に加工にかかる労働力の確保や設備の問題をどうクリアしていくか課題もある。今後、利用方法などと合わせて検討していく必要があると思われる。

農林水産祭で七瀬柿を試食後、美味しいと言って買ってくれる人が多かった。試食販売は効果が高いと感じた。今後はイベントだけでなく、スーパーや直売所などでも試食販売を行ったら良いと考える。

七瀬柿の認知度がまだ低いことから、今後もこのような活動は必要だと考える。しかしながら、私たちの活動だけでは効果が限定的だと思われるので、もっと広がって欲しいと思う。そのために提案できないことがないか検討した。例えば、行政と協力をして「豊の七瀬柿」を学校給食に取り入れてもらうことや、体験授業として小学生の柿農園見学や収穫体験などを提案したい。また、「渋い」ということを知らない子どももいると思うので、あえて渋柿を食べる経験をしてもらうことも七瀬柿を知ってもらう上でよい効果があるのではないと思う。このような食育活動は、実施することで子どもだけでなくその家庭にも広がるきっかけになると思う。他にも「インスタ映え」する加工品、キャラクターやグッズ開発、名所などを作ることで、私たちのような若い世代にも七瀬柿をアピールできるのではないかと考える。

9. 謝辞

卒業研究にあたってご指導、ご助言いただきました土谷先生、河野先生に深く感謝を申し上げます。また、本研究にご協力をいただきましたJA おおいた中西部事業部のみなさま、柿部会のみなさまに厚く御礼申し上げます

10. 参考文献

- 1) 第 45 回卒業研究報告集, P. 23~31, 別府溝部学園短期大学食物栄養学科 (2019)
- 2) 「豊の七瀬柿」レシピ集, 別府溝部学園短期大学 (2019)
- 3) 農林水産省広報誌「aff」2018 年 10 月号, p14~19, 農林水産省 (2018)
- 4) The おおいた (大分県農林水産部おおいたブランド推進課ホームページ), <https://theoita.com/> (2020.01.17)

11. 巻末資料

「豊の七瀬柿レシピ集（令和元年度）」

七瀬柿のティラミス風チョコムース



栄養価（1個分）

エネルギー	246 kcal
たんぱく質	4.2 g
脂質	14.9 g
炭水化物	24.3 g
食塩相当量	0.3 g

<調理手順>

- ① ココアクッキーを砕き 8g 容器に敷く。
- ② ティラミス風柿クリームを作り 30g ~ 40g ココアクッキーの上に入れる。
- ③ チョコムースを作り、ティラミス風柿クリームの上に 15g ~ 20g 入れる。
- ④ 生柿があれば生柿をのせる。
- ⑤ 生柿の上にカラメルソースをかける。
- ⑥ 生柿がなかったら柿ジュレをかける。

☆ティラミス風柿クリーム

<分量(約10個分)>

マスカルポーネ	130 g
生クリーム	130 g
メイプルシロップ	20 g
練乳	20 g
ドライ柿（ラム戻し）	80 g
（ラム酒）	3 g

<調理手順>

- ① 柿のラム酒戻しをあらめに刻む。
- ② 生クリームを7分立てし、マスカルポーネ、シロップ、練乳を混ぜる。
風味が足りなければラム酒を足す。

☆チョコムース

<分量(約10個分)>

ミルクチョコレート	42 g
牛乳	50 g

砂糖	10 g
卵黄	20 g
粉ゼラチン	2 g
水（ゼラチン用）	10 g
生クリーム	53 g
ココアビスケット	80 g

<調理手順>

- ① チョコレートを刻む。生クリームを7分立てにする。牛乳を少し沸騰させる。
- ② 卵黄と砂糖をよくすり混ぜ、①の牛乳を半分量加える。混ぜたら残りの牛乳も加える。
- ③ ②を鍋に移し、ヘラでかき混ぜながら弱火でダマにならないようによく混ぜながらトロミがつくまで火を加える。火を止め、粉ゼラチンを溶かす。
- ④ ボウルに刻んだチョコレートを入れ、③を加える。
- ⑤ ボウルごと氷水に当てながら、7分立ての生クリームを2回に分けて混ぜ合わせる。

☆カラメルソース

<分量(約10個分)>

砂糖	20 g
水	10 g
色止め水	10 g
生の柿（トッピング）	10 g

<調理手順>

- ① 鍋に砂糖と水を入れよく混ぜて火にかける。火にかけてからはかき混ぜない。鍋を回しながら混ぜる。
- ② べっこう色よりも濃い色にまで焦がす。
- ③ 火を止め、色止め水を入れる。
- ④ 鍋を回し混ぜる。

☆柿ジュレ（昨年の引用）

<作りやすい分量>

柿	3 個
砂糖	20 g
アガー	3 g
水	100 g
レモン汁	少々
※アガー……水と柿の0.75%	
※砂糖……水と柿の5%	

<調理手順>

- ① 柿を切ってミキサーにかける。
- ② アガーと砂糖をよく混ぜたら水に溶かし、軽く沸騰するまで火にかけ①と②を混ぜる。

柿とアボカドのヨーグルトサラダ



栄養価 (1人分)

エネルギー	142 kcal
たんぱく質	6.2 g
脂質	7.9 g
炭水化物	125.3 g
食塩相当量	0.5 g

<作りやすい分量(4人分)>

柿	1 個 (150~200 g)
アボカド	1 個 (150 g)
むき海老	100g
玉ねぎ	1/2 個 (80 g)
無糖ヨーグルト	45 g
粒マスタード	10 g
白ワインビネガー (酢)	7 g
塩	1.5 g
粗びき胡椒	少々

<調理手順>

- ① ねぎをスライスして、しばらく置く。
(辛味が強い時は水にさらしてよく水切り)
- ② むき海老を塩ゆでする (分量外)
- ③ アボカドと柿を一口大 (2 cm角) に切って、ボウルに入れる。海老を合わせる。
- ④ ドレッシングの材料を合わせ、玉ねぎを加える。
- ⑤ ③と④を合わせる。

生ハム七瀬柿&サーモン七瀬柿



☆生ハム

栄養価 (1個分)

エネルギー	68 kcal
たんぱく質	3.6 g
脂質	4.3 g
炭水化物	3.5 g
食塩相当量	0.5 g

<1個分量>

生ハム	15 g
柿	20 g
カイワレ大根	1 g
オリーブオイル	2 g

☆サーモン

栄養価 (1人分)

エネルギー	66 kcal
たんぱく質	4.1 g
脂質	6.2 g
炭水化物	3.6 g
食塩相当量	0.5 g

<1個分量>

スモークサーモン	12 g
柿	20 g
クリームチーズ	5 g
カイワレ大根	1 g
オリーブオイル	2 g

<調理手順>

- ① 柿の皮をむき食べやすい大きさに切る。
- ② 柿、カイワレ大根を生ハム、スモークサーモンで巻く。
- ③ オリーブオイルをかける。

柿のアイスボックスクッキー



栄養価 (1枚分)

エネルギー	73 kcal
たんぱく質	0.8 g
脂質	92.9 g
炭水化物	3.1 g
食塩相当量	0 g

<作りやすい分量 (約 30 枚) >

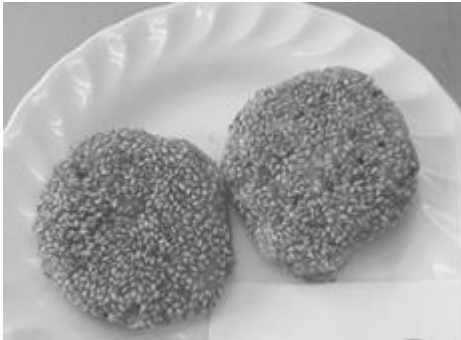
卵	50 g
砂糖	85 g
バター	100 g
薄力粉	200 g
ドライ柿 (ラム酒戻し)	100 g

<調理手順>

※ドライ柿(ラム酒戻し)を刻んでおく。

- ① 卵に砂糖を加え、よく混ぜる。
- ② 溶かしたバターを加えよく混ぜる。
- ③ 薄力粉、ドライ柿を①に混ぜ込む。
- ④ 2本の棒状に整え、ラップで包んで冷蔵庫で1時間ほど冷やす。
- ⑤ 厚さ5mmほどに切って160℃で15分焼く。

柿の焼まんじゅう



栄養価 (1個分)

エネルギー	50 kcal
たんぱく質	0.9 g
脂質	1.2 g
炭水化物	10.8 g
食塩相当量	0 g

<作りやすい分量 (約 6 個) >

柿	100 g
薄力粉	100 g
砂糖	15 g
胡麻	8 g
油	5 g

<調理手順>

- ① 凍った柿の皮をむき、フードプロセッサーでトロトロの状態にする。
- ② ①に薄力粉と砂糖を混ぜて、生地を作る。
- ③ 丸めた生地の片面に水をつける。
- ④ ③の片面に胡麻をつけ油で焼く。

柿のコッペパンサンド



栄養価 (1個分)

エネルギー	432 kcal
たんぱく質	6.6 g
脂質	19.8 g
炭水化物	57.9 g
食塩相当量	0.8 g

<分量(1個分)>

コッペパン	1個
解凍柿	1/2個
バター	20g
卵	10g
砂糖	10g
レーズン	5g
ラム酒	1ml
セルフィーユ	2枚

<調理手順>

- ① ボウルにバターを入れ、白っぽくなるまで泡立てる。
- ② 別のボウルに卵と砂糖を入れ、湯煎にかけて温めながら泡立て約55℃になったら、湯煎を外してさらに白っぽくなるまで泡立てる。
- ③ ①に②を少しずつ加え、混ぜ合わせる。
- ④ 柿は皮をむいてスライス。レーズンを粗みじんにし、ラム酒につける。
- ⑤ コッペパンを横から包丁を入れて切る。
- ⑥ コッペパンにバタークリームを塗り、ラム酒につけたレーズンを散らす。
- ⑦ その上にスライスした柿を載せ、最後にセルフィーユをトッピングする。

柿のレアチーズケーキ



栄養価 (1個分)

エネルギー	140 kcal
たんぱく質	3.3 g
脂質	10.8 g
炭水化物	7.5 g
食塩相当量	0.2 g

<分量(楕円ミニセルクル約6個分)>

クリームチーズ	100 g
砂糖	30 g
レモン汁	7 g
プレーンヨーグルト	75 g
生クリーム	75 g
ゼラチン	5 g
水	15 g
生クリーム	25 g
ドライ柿 (コーヒ or ラム酒 or ヨーグルト戻し)	90 g

<調理手順>

- ① セルクルの下にラップを敷く
- ② 戻し柿を細かく刻みセルクルに敷き冷蔵庫で約30分冷やし固める。
- ③ ゼラチンを水でふやかす。
- ④ ボウルにクリームチーズと砂糖を入れ、混ぜ合わせる。レモン汁、プレーンヨーグルトは3回に分けて加えてその都度混ぜる。
- ⑤ 別のボウルで生クリーム75gを7分立てに泡立てる。
- ⑥ 鍋に生クリーム25gを入れ、沸騰直前まで温める。火からおろして②のゼラチン加え混ぜて溶かす。
- ⑦ ⑥を④のボウルに少しずつ入れて混ぜ、さらに⑤を加えて混ぜる。
- ⑧ ⑦を戻し柿の上に流し入れ、表面を平らにする。冷蔵庫で2時間以上冷やし、固める。

ドライ柿のラム酒戻し

<作りやすい分量>

ドライ柿	400 g
ラム酒	90 g
水	60 g

<調理手順>

- ① ラム酒と水を煮立て、アルコール分を飛ばす。アルコール分を残したい場合は軽めに飛ばす
- ② ジッパー付袋にドライ柿と①を入れ、空気を抜き、よく浸す。
- ③ 熱が取れたら冷蔵庫で保管する。

資料1

	性別	
	男	女
農林水産祭	23	75
道の駅のはる	19	10

資料2

	年齢				
	10代以下	20～30代	40～50代	60代以上	無回答
農林水産祭	6	7	19	38	0
道の駅のはる	1	3	10	15	1

柿は好きですか？

資料3

	農林水産祭		道の駅のはる		全体	
	人数	(%)	人数	(%)	人数	(%)
A好き	89	89.9	23	76.7	112	86.8
B嫌い	0	0.0	1	3.3	1	0.8
Cどちらでもない	10	10.1	6	20.0	16	12.4
合計	99	100	30	100	129	100

資料4

生の七瀬柿の味はどうでしたか？

	農林水産祭		道の駅のはる		全体	
	人数	(%)	人数	(%)	人数	(%)
A 甘い	53	35.6	1	11.1	54	34.2
B おいしい	58	38.9	8	88.9	66	41.8
C 好き	19	12.8	0	0.0	19	12.0
D 甘柿かと思った	5	3.4	0	0.0	5	3.2
E 嫌い	0	0.0	0	0.0	0	0.0
F 甘すぎる	0	0.0	0	0.0	0	0.0
G 思ったほど甘くない	2	1.3	0	0.0	2	1.3
H 渋さがある	1	0.7	0	0.0	1	0.6
I 固い	0	0.0	0	0.0	0	0.0
J やわらかい	11	7.4	0	0.0	11	7.0
合計	149	100	9	100	158	100

資料5

脱渋柿が甘柿として売られていること知ってましたか？

	農林水産祭		道の駅のはる		全体	
	人数	(%)	人数	(%)	人数	(%)
A知っていたし、買ったことがある	4	20	11	36.7	15	30.0
B知らなかった	13	65	9	30.0	22	44.0
C知っていたが、買ったことはない	3	15	10	33.3	13	26.0
合計	20	100	30	100	50	100

資料6

豊の七瀬柿を知っていたか？

	農林水産祭		道の駅のはる		全体	
	人数	(%)	人数	(%)	人数	(%)
Aよく知っている	22	21.8	13	41.9	35	26.5
B聞いたことがある	13	12.9	3	9.7	16	12.1
C初めて聞いた	66	65.3	15	48.4	81	61.4
合計	101	100	31	100	132	100

資料7

柿の加工品開発についてどう思うか？

	農林水産祭		道の駅のはる		全体	
	人数	(%)	人数	(%)	人数	(%)
A生が一番。あえて加工する必要はない	40	38.5	8	26.7	48	35.8
Bせっかくの特産品。加工品や名物にしたい	36	34.6	16	53.3	52	38.8
C旬以外にも柿を楽しめる加工品があると良い。	28	26.9	6	20.0	34	25.4
合計	104	100	30	100	134	100