

事業実績書

| | |
|------|--|
| 活動名称 | カーボンニュートラル時代の新たなコーヒー |
| 活動実績 | <p>私たちは地球温暖化による影響でコーヒー豆の収量が減少していることをうけ、代替コーヒーを作ることを決意した。</p> <p>予備実験として、材料の決定実験、焙煎時間の決定実験、ブレンドの決定実験を行った。</p> <p>材料の決定実験では、にんじん、じゃがいも、大根、れんこん、春菊、キクイモ、ごぼうをそれぞれ抽出したものを試飲し、じゃがいも、にんじんを材料とすることに決めた。</p> <p>焙煎時間の決定実験では、にんじん、じゃがいもの焙煎時間を変え抽出したものを混ぜ合わせ最適な組み合わせを検討し、にんじん1分30秒、じゃがいも3分30秒とすることに決めた。</p> <p>ブレンドの決定実験では、上記で決定したものにりんご、アーモンド、ピーナッツ、玄米を抽出したものをそれぞれ加え、良い組み合わせを検討し、りんご、アーモンド、玄米を用いることに決めた。</p> <p>上記の実験より、代替コーヒーを作成した。そして、Gmailで参加者を募り、試飲会を行った。</p> <p>参加者は18人だった。参加者には、通常のコーヒー、既存品のたんぼぼを用いたたんぼぼコーヒー（以下たんぼぼコーヒー）、私たちの作成した、りんごを用いた代替コーヒー（以下りんごコーヒー）、アーモンドを用いた代替コーヒー（以下アーモンドコーヒー）、玄米を用いた代替コーヒー（以下玄米コーヒー）を飲み比べてもらい、その後アンケートに答えてもらった。アンケートでは、飲みやすさ、コーヒーらしさ、苦味・酸味・甘さ・香ばしさ・コクについて評価してもらった。</p> <p>アンケートを集計した結果、私たちのコーヒーを飲みやすいと答えた人はたんぼぼコーヒーよりも多く、コーヒーらしいと答えた人は少なかった。これより、コーヒーらしさは少ないものの飲みやすいものだったと言える。また、私たちのコーヒーは全体的に味が薄く、特に苦い・コクが弱い、従来よりも甘みが強いという結果となった。これらから、コーヒーを完全に代替することはできなかったが、コーヒーの苦みが苦手な人やカフェインを摂取できない、したくない人向けのコーヒー風嗜好飲料として有用であると考えられる。</p> <p>また、私たちの作成した代替コーヒーは、じゃがいもやにんじんをベースとして使っているため、コーヒー豆よりも耕作条件が緩く、栽培コストも低い。そして、世界的にも生産量が多く、安定した価格と生産があるうえに、規格外品の活用でフードロスの削減にもつながり、持続可能性が十分にあると考えられる。</p> |
| 参加人数 | 2人 |
| 活動場所 | 山形東高等学校校内 |

| | | |
|-------|-----------|--|
| 活動指標 | 目標 | 12月までにコーヒー豆なしで十分にコーヒーとして飲める飲料を作る |
| | 実績 | コーヒー豆なしで、ある程度コーヒーに近づけることができた。 野菜の風味を活かして、甘さnコーヒー風飲料に仕上げることができた。 |
| 完了日 | 令和8年3月13日 | |
| 特記事項等 | | |

※その他、活動実績がわかる資料等があれば添付してください