



自然の力でおからだが ウコギ(動き)出す

山形県立米沢鶴城高等学校
五十嵐 結菜 / 関 菜々美 / 大沼 萌依

CONTENT 発表内容

昨年12月、米沢市のスーパーが事業を停止したことで、市民には大きな影響がありました。これは生産者にとっても同じであり、それまで販売していた店舗がなくなることは死活問題です。その一例として、豆腐を作るときに出る副産物のおからが大量に余っているという話を聞きました。

そこでおからを使った新スイーツのレシピを作成し、米沢市の菓子店に広めることで、おからを有効活用できるだけでなく、米沢の新銘菓として広めることができなかと考えました。また、米沢らしさを考えた際、独自性を出すためにウコギを活用してはどうかと考えました。ウコギは垣根などに使用される植物で、米沢では学校給食にウコギご飯が出るなど古くから地域食材として親しまれています。ウコギはパウダー状のものを色付けとして使用することにしました。

試行錯誤を重ね、おからを使用したフロランタンとウコギを使用したマドレーヌが完成しました。おからを使用したフロランタンは「おかランタン」と命名し、ウコギを使用したマドレーヌは「ウコギマドレーヌ」と命名しました。テスト販売



も兼ねて、地域のマルシェに出店し1個200円で販売したところ、売れ行きは好調で数時間で完売しました。

今後更なる発展を目指して、原材料にはおからとウコギいずれかが少量でも入っていれば、おかランタン、ウコギマドレーヌと定義して良いこととし、レシピを市内の菓子店に持ち込むこととしました。手に取りやすい価格設定とウコギを使用した独自性で米沢の魅力を広めていくことを目指します。

COMMENT 審査員コメント



東北芸術工科大学教授 片岡 英彦

(試食して)非常に美味しかったです。地域で止まってしまった食材を資源として価値を広げて、再び流通に戻す流れがとても素晴らしいと思います。今回のアイデアがほかの食材でも生かせれば、米沢以外でも使えるかもしれません。また米沢で何かの理由で止まってしまっているものを再び回していくことにも応用できると思います。



株式会社ジョイン専務取締役 武田 靖子

米沢銘菓という視点で見ると、ウコギは上杉鷹山の時代からの文化があってすぐわかりやすいですが、おからは米沢との繋がりがなかなかわかりにくいと思います。おからは食物繊維が豊富でヘルシーなイメージでPRポイントはたくさんあると思うので、販売の際には消費喚起できるような理由づけをより深めてもらえればと思います。