

桃でつなぐつなげる 地域循環活性化プロジェクト

家政学部 食物栄養学科 食品学研究室 村上昌弘
家政学部 食物栄養学科 管理栄養士専攻 4年「卒業演習」
白倉理緒、伝田桃子、登海凜、井出ふたば

目的

本学と2022年に連携協定を締結した(株)東和エンジニアリングは、2019年に東和AGワークスを設立、JAフルーツ山梨へ加盟、2021年よりスマート農業へ参画し桃農業(特に山梨県春日居エリア)も「品質」の重要性が共通するという信念を取り組まれている。

東和の桃園場がある春日居町、および山梨市を中心に、地域調査、地域の方との座談会、桃をはじめとする地域の食資源を活用し、桃においては新商品として販売されることを目指した加工品の考案・提案、それ以外の食材についても、魅力再発見につながるメニューを提案することとした。

本学学生にとっても、自然とその歴史を知る・学ぶ(対応力、本質を見抜く力、多様性、人間関係の意義を学ぶ)、観察力・行動力、チームでの協働、および地元の方にとっても、人の流入で地域活性、地域の食の魅力再発見の機会とする。



誰もが参加したくなる
楽しい農業にしたい!

桃の魅力をもっと広めたい!

取り組みへの思い



繋がりを大切にしたい

SDGsの目標達成



プロジェクト内容・結果

今年の4月にプロジェクトメンバーで農園を訪問しました!



訪問してみて...



より多くの人に桃の魅力をお届けしたい!!

【東和エンジニアリングからの提案】

1. 小分け可能なひとくちサイズのお菓子(賞味期限3か月以上)
2. 冷凍コンポートを活用した生菓子(簡単・時短で提供可能)
3. 生バームクーヘンとのコラボ
4. 桃と山梨の地域資源を掛け合わせた一品



中間発表 (2023年6月21日)

- 【提案したもの】
- ・ジャムクッキー
 - ・桃のバームクーヘン
 - ・桃入り甲州味噌蒸しパン
 - ・スムージー
 - ・果肉入りアイ스티ー
 - ・桃入り生春巻き
 - ・チュロス
 - ・桃大福
 - ・桃×南部茶ゼリー
 - ・ボンデケーキ



試作の様子 (2023年8月2日)



- 【試作したもの】
- ・ジャムクッキー
 - ・桃のバームクーヘン
 - ・桃入り甲州味噌蒸しパン
 - ・スムージー
 - ・果肉入りアイスティー
 - ・桃入り生春巻き

お茶会の様子 (2023年10月21日)



●ジャムクッキー

- 【レシピ】
- ①ボウルに、室温に戻したバターを入れ、なめらかになるまで混ぜたら、グラニュー糖を加えて白っぽくなるまですり混ぜる。
 - ②卵黄、牛乳を加えて混ぜる。
 - ③ふるった薄力粉を加えてゴムベラでさっくり混ぜる。
 - ④生地を桃の皮を練り込む。
 - ⑤30分ほど冷蔵庫で生地を寝かせる。
 - ⑥生地を型で抜き、中央を窪ませる。
 - ⑦190℃に予熱したオーブンで10分焼く。
 - ⑧取り出したらジャムをのせ、180℃に温度を落としたオーブンで5~8分焼く。



～頂いたご意見～

- ・甘さも控えめで生地がしっとりしていて食べやすい
- ・贈答品として商品化しても良いのでは
- ・クッキーの甘さが桃の甘さより強く感じ、桃の素材の甘さを活かして良かった

●桃入り甲州味噌蒸しパン

- 【レシピ】
- ①はちみつ、植物油、味噌は合わせておく。
 - ②薄力粉、ベーキングパウダー、重曹は合わせてふるっておく。
 - ③パーミックスに全卵と卵黄を入れて混ぜ、きび砂糖を2~3回に分けて加えてさらに混ぜる。
 - ④③に②を入れて、パーミックスでざっと混ぜる。
 - ⑤最後に①と桃の皮を加えてなめらかに混ぜる。
 - ⑥⑤の生地をカップに45g流し入れ、その上に桃のコンポート(果肉)を30g入れる。そして、その上から⑤の生地を25g流し入れる。
 - ⑦沸騰させた蒸し器に⑥を入れ、弱火で約25分蒸す。
 - ⑧竹串を通して生地がくっつかなければ完成。



～頂いたご意見～

- ・しっとりしていてほんのり味噌の風味も感じられた
- ・あまじょっぱく美味しい
- ・桃が沈まずにふっくらと仕上がっているのがとても良い
- ・もう少し味噌感があると良い

●果肉入りアイスティー

- 【レシピ】
- ①コップに桃のコンポートを大きじ1~2入れる
 - ②氷とアイスティーを入れる
 - ③1/4にカットした桃を一口サイズに切って入れる



～頂いたご意見～

- ・無糖紅茶と桃の甘さのバランスがとてもよく、さわやかな口当たりで美味しかった
- ・果肉の繊維が長く吸った後につながらず飲みやすかった、コンポートを角切りにすると改善することができる
- ・(株)東和エンジニアリングからは是非商品化したいとの講評を受けた