

白山市農林水産物ブランド等の知名度向上 ～『白山菊酒クッキー』の開発を通して～

指導教員 金城大学 短期大学部 准教授 越野裕美子

参加学生 明姓夕起・村田咲子・澤野理子・野水さくら・安田愛友・米田茉菜

1. 活動の成果要約

今年度までの2年間、白山市の特産品である“日本酒”を使用した食品の商品開発を試み、昨年度「酒クッキー」のお菓子を開発した。このお菓子は、インパクトもあり栄養的にも期待できるため、“金城短大の顔”となると思われる。また、白山市は「酒米の栽培も多く酒づくりが盛ん」「この知名度を上げたい」とのことであった。そこで、このお菓子のより良い完成度を目指し、何度も試作改良したり、地元の菓子店からのアドバイスを受けたりして、理想とする菓子に近づいていった。また、成分分析によりセールスポイントを探っていくこと、そして『白山菊酒クッキー』と名付け、モニタリング配付を行い、味や価格帯のアンケート調査を行った。

2. 活動の目的

白山市や地元の酒蔵、菓子店などの協力を得ながら、白山市の特産品である“日本酒”を使用した酒クッキーを改良し、金城短大の顔となる代表菓子として売り出せるようにする。酒クッキーを成分分析機関に委託し、お菓子のセールスポイントを考える。ショッピングモールや金沢駅にてモニタリング配付をし、味や価格帯の調査をする。このような活動を通して白山市の酒や酒米の知名度を上げることが目的とし、最終的には地元の菓子店から本格的に売り出すことを狙っている。

3. 活動の内容

(1) ゼミ生と白山市職員東さんとの情報共有 (2021. 6. 3)

- ・研究の方針、方法、スケジュール、協力依頼等の確認を行った。



白山市との打ち合わせ

(2) 東さんから提供された情報をもとに地元の酒、酒米の調査

- ・白山市の酒米農家林さん訪問 (2021. 6. 15)



酒米農家林さんにインタビュー



酒米

- ・(株)吉田酒造店訪問、工場等見学 (2021. 6. 24)



(株)吉田酒造店訪問

酒米や酒造について学び、いただいた酒粕、米粉、米ぬか、お酒を新たな酒クッキーの改良につなげていった。

- (3) 昨年度開発した「酒クッキー」の改良

- ・酒米「^{ひやくまんごくのしろ}百万石乃白」を使う。
- ・酒米を削る際の米粉を利用



酒米「百万石乃白」の清酒「手取川」



米粉の利用

- (4) 「酒クッキー」の成分分析によりこのお菓子のセールスポイントを考察

成分分析機関である「一般財団法人日本食品分析センター」に依頼し、米粉クッキーと普通のクッキーを分析してもらった。

- (5) 地元の老舗菓子店「(株)田中屋」さんを訪問相談 (2021. 9. 10)

商品化を目指すため当ゼミとタイアップしていただく「(株)田中屋」と打ち合わせをした。



(株)田中屋訪問

- (6) 『^{はくさんきくざけ}白山菊酒クッキー』と名付け、改良を重ねる。(2021. 9~11)



試作

- (7) 「イオンモール白山」でのモニタリング配付 (2021. 11. 23)

150袋を無料で配付し、食べていただいた方にQRコードを読み取って意見をいただくアンケートを実施した。



イオンモール白山モニタリング配付



(8) 「金沢駅東もてなしドーム地下広場」でのモニタリング配付 (2021.12.18)

前回の配付時のアンケートをもとに、さらに改良し、配付時の反省点を生かして、100 袋の配付を行った。



成分分析等特徴を説明



モニタリング配付

4. 活動の成果

白山市との共通理解のもと、地元の企業等の協力によって酒、酒米について深く調べていった。その結果、昨年の「酒クッキー」の懸案であった「おいしいけど酒の味がしない」ということの改良が進み、小麦粉、酒米の米粉、酒、卵、バター、酒粕を材料とし、求める味や栄養価が高いという特徴を持った理想とする酒クッキーに近づいていった。

また、使う酒米は石川県が11年かけて開発し、いま売り出し中の「百万石乃白(ひやくまんごくのしろ)」であり、この酒米を精米するときに行ける米粉を利用することで話題性もあり、SDGsにも貢献できるとも考えた。

また、酒クッキー(酒、米粉入り)と、酒、米粉を含まないクッキー(以下水クッキー)を成分分析機関に依頼し、比較検討した結果、酒クッキーは酒、米粉の持つ栄養成分が生かされ、総エネルギー量は変わらないが、ほとんどの栄養成分で水クッキーより栄養価が高くなった。たんぱく質、脂質、灰分では増え、炭水化物では糖質を抑え、食物繊維量が増加した。特に、無機成分(ミネラル)のうちカリウムは水クッキーの4倍以上、マグネシウムは9倍以上の値を示した。ビタミンB₂も5倍含んでいた。さらに、塩分も抑えられているとわかった。

この結果から、酒クッキーはたんぱく質、脂質、ミネラル、ビタミン、食物繊維を多く含み、栄養成分が高いことが明らかとなった。

100 g 中

	水分	タンパク質	脂質	灰分	炭水化物	(糖質)	食物繊維	エネルギー	カルシウム	ナトリウム	食塩相当分	カリウム	マグネシウム	ビタミンB ₂	ビタミンE
	g	g	g	g	g	g	g	kcal	mg	mg	g	mg	mg	mg	mg
米粉クッキー (酒、米粉入り)	13.1	7.7	17.4	2.3	59.5	(53.9)	5.6	414	15.9	259	0.658	383	146	0.05	1.6
クッキー (酒、米粉なし)	12.4	6.1	14.6	1.9	65.0	(63.1)	1.9	412	17.4	629	1.60	90.0	16.1	0.01	2.6

ネーミングも白山市の5つの酒蔵のブランド名「菊酒」を使い、『^{きくざけ}白^{はくさんきくざけ}山菊酒クッキー』とした。



完成した『白^{はくさんきくざけ}山菊酒クッキー』

「イオンモール白山」でのモニタリング配付時のアンケートでは「買いたい」「健康に良さそう」などの好意的意見があった。しかし、「粉っぽい」「重たい」などの不評もあった。また、配付時の反省点として、アンケートに答えていただくために1家族1袋にする、できるだけ興味を持ってくださった方に配付するために、焦らず渡すなどが挙げられた。これらの結果と反省点を参考に改善点を話し合い、次回のモニタリング配付に向け試作を繰り返した。

「金沢駅東もてなしドーム地下広場」でのモニタリング配付では、前回の反省点を生かし、1家族1袋を意識して配付した結果、より多くの方に広めることができ、より幅広い年代に『白山菊酒クッキー』の良さを知っていただいた。また、イオンモール白山の時と比べ人が少なかったため、一人一人に丁寧に『白山菊酒クッキー』についての紹介やアンケートの協力をお願いすることができた。

2回目のアンケートの結果、「焼き色がしっかりついていて香ばしく美味しかった。」「商品化したら是非購入したい」などの好意的意見があった。しかし、「しっとりし過ぎて歯にくっついて食べづらい」「粉っぽいと思った」などの不評もあった。クッキーの厚さを均等にする改良はしたが、味の改良はしなかったため、1回目のアンケート内容とあまり変わらなかった。

また、モニタリング配付の際に、北國新聞と北陸中日新聞から取材を受け、新聞に載せていただいた。このことで、より多くの方に『白山菊酒クッキー』を知っていただけたのではないと思う。

この2回のモニタリング配付で、受け取ってくださった方からは「粉っぽい」「中途半端な食感で食べづらい」などの厳しい意見もあったが「健康に良さそう」「商品化したら是非買いたい」「お酒は苦手だけど、これなら食べられる」などの嬉しい意見もいただいた。また、学校の先生からも「今まで無かった癖になるような味でひとつ食べると何枚も食べたくなる」というコメントもいただいた。

以上のことから、今後も『新食感』として受け止めてもらえるよう努力したいと考えている。



2021. 12. 20 北陸中日新聞

5. 次年度以降の計画

次年度は本格的販売を目指して「榊田中屋」と、よりおいしい『白山菊酒クッキー』の完成を目指すと同時に、本学美術学科デザイン・ビジネスコースの学生とも連携して注目を集める商品パッケージの制作も行う。製造元の菓子店だけでなく広報できる場所を模索し、商品を置いてもらう。

- ・数か所の市場調査を行い、セールスの方向性を分析する。
- ・都会のアンテナショップなどに置いてもらえる道を模索する。

このような調査活動を通して、さらなる改良へ繋げる予定である。

6. 活動に対する地域からの評価

連携している白山市の東さんより下記のようなコメントをいただいた。

「学生の皆さまには、酒米の栽培や酒造りが盛んな本市ならではの商品『白山菊酒クッキー』を考案いただき、大変ありがたく感じています。

完成後は、市の広報やホームページ、SNSで紹介するほか、市のイベント等でも販売し、商品『白山菊酒クッキー』を通じて白山市を市内外に発信していきたいと考えています。これにより、本市の農林水産物ブランド等の知名度が高まることを期待します。」