

かしはらスイーツレシピ開発プロジェクト

畿央大学 健康栄養学科の学生たちが考えた

アイディアメニュー



はじめに

奈良橿原市は、古くは 694 年に遷都された藤原京、江戸時代の情緒と佇まいを現在に残す重要伝統的建造物保存地区でもある今井町、京都御所の一部を移築し明治 23 年に創建された橿原神宮、そして今にいたっては橿原のパワースポットとして整備され注目を浴びつつある大和三山（畝傍山、香具山、耳成山）などの多くの歴史的名所があり、『藤原京から江戸、そして今へと続く歴史ロマンあふれる都市』として知られています。

しかし、“橿原らしさ”のある商品が少ないのが現状です。そこで今年度は『大和三山』にテーマを絞り、橿原にちなんだスイーツレシピを創作し、広く飲食店等にてレシピをもとに商品を作成し販売することで各販売業者の PR、そして橿原市を広く PR することを目的に『かしはらスイーツレシピ開発プロジェクト』を、畿央大学と橿原商工会議所との連携事業として立ち上げました。

畿央大学と橿原商工会議所との連携は 2009（平成 21）年『古代弁当製作プロジェクト』、2010 年『万葉人からの贈り物プロジェクト』、2011 年『橿原おみやげもの開発プロジェクト』に続くもので、畿央大学の学生たちの創作物を商品化し橿原市の商業活性化に貢献することをめざしています。

もくじ

ごあいさつ	1
優秀賞 優秀賞 びーなす / Jewel 大和焼き～和み～	2
優秀賞 佳作 大和の贈り物 / 若草	3
佳作 佳作 大和なでしこ三姉妹 / 幸せムース～初恋の味～	4
三山の恋 / 大和の化身	5
From 大和さん♡ / モンベール	6
大和三味 / しっかりと和ケーキ	7
ブッセさん / 大和の香り～アスパラムース～	8
大和恋パフェ / 万葉人の恋歌わらび	9
大和路の三石 / 大和・みっちゃんチーズ	10
山の神様 / 恋の TRIANGLE	11
平成 21 年度古代弁当プロジェクト～	
平成 23 年度橿原土産物（食・工芸）プロジェクトの概要	12

ごあいさつ

榎原商工会議所様との産学連携事業も今年で4年目を迎えました。4月の事業説明会に始まり、榎原市内見学や勉強会、プロによる指導を経てようやく完成した20作品は、いずれも完成度の高いものばかりです。レシピ通りに作るのではなく、新たな目標に向かって取り組み、そこから作品を生み出していく、正に知的作業です。もう少し工夫すればよかったと反省する学生もいると思いますが、彼らの努力は高く評価されるべきものであり、今回の経験がきっとこれからの人生に活かされていくことと思います。このような機会を与えて頂いた榎原商工会議所様、また熱心にご指導頂いた猶原様にお礼申し上げます。

畿央大学 健康栄養学科長 北田 善三



地域活性化の一翼を若い学生さんのお力をお借りしようとスタートしたプロジェクトですが、今年で4年目を迎え、年々レベルアップしています。これは、大学のご協力のもと学生さん達が真摯に取り組んで頂いている結果だと感じています。これからの学生生活、社会に巣立られた時の少しのお力添えになればと願っております。



榎原商工会議所 i チャレンジ特別委員会
委員長 岡橋 守幸

このプロジェクトに教える立場として参加させていただき、私もたくさん学んだ事がありました。その一つに、学生達の真剣に取り組む姿勢と情熱が揚げられます。制限時間も足りないほどの熱心な質問の数々。納得のいくまでの探究心は素晴らしいものです。私共、プロとは云え、日々同じ仕事を繰り返して忘れてかけていた事を学生達から学びました。学生諸君には、この熱い思いを忘れることなく社会人になっても心の何処かに抱いて、日々の励みとして頂きたいと思います。



ウエダベーカリー 専務 猶原 秀和

学生参加の本事業では、学生たちが主体的に学び教養を身につけることに重点をおき、度重なる勉強会や見学会、相談会を開いています。

第1回勉強会 2012.4.21



第2回勉強会 2012.5.15



榎原市内見学会 2012.5.20



第3回勉強会 2012.6.15



校内コンペ (プレゼン審査) 2012.7.7



校内コンペ (美食審査) 2012.7.7



びーなす

優秀賞



なすで作ったコンポートの入ったマフィンで畝傍山を、二種類のヨーグルトとブルーベリーのソースで香久山、耳成山を表現しました。美しい山の女神である畝傍山を取り合う2つの男の山というのがテーマです。

ネーミングの由来は、美しい女の神様といえばヴィーナス。このマフィンに使われているのはなすび。ということで掛けてあります。



3回生

材料

なすのコンポートが入った米粉マフィン (マフィン5個分) 1人分エネルギー 204kcal

卵 1個
無塩バター 15g
牛乳 15ml
バニラオイル 少々

《なすのコンポート》

なす 2本
パルスイート 10g
赤ワイン 50ml
白ワイン 50ml
水 25ml
レモン汁 5ml

《ヨーグルトソース》

クリームチーズ 40g
ヨーグルト 40g

《ブルーベリーソース》

ブルーベリー 75g
水 10ml
レモン汁 5ml
パルスイート 5g
コーンスターチ 5g

《マフィン》

米粉 60g
薄力粉 20g
ベーキングパウダー 5g
きび砂糖 50g

作り方

- ①コンポートを作る。なすの皮を厚めにピーラーで剥き、剥いた皮と実を水に30分ほど浸けてあくをぬく。(なす2本のうち1本は皮しか使用しない。)
- ②Aをすべて耐熱容器に入れて、その液の中になすを入れ上からかぶせるように皮も入れ、レンジで7分加熱する。
- ③加熱し終わったらレモン汁を加え、粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ④マフィンを焼く。ボウルに卵、きび砂糖をいれ泡だて器で混ぜる。
- ⑤④に溶かしたバターと牛乳、バニラオイルを加えさらに混ぜる。
- ⑥泡だて器をゴムベラに持ち替えあらかじめふるっておいたBの粉類を加えさっくりと混ぜ合わせる。
- ⑦⑥に0.5cm角に刻んだコンポートを加え型に移し、170度で15～20分焼く。
- ⑧ヨーグルトソースを作る。常温に戻して柔

らかくしたクリームチーズをよく練り、ヨーグルトと混ぜ合わせる。
⑨ブルーベリーソースを作る。コーンスターチとパルスイートはふるっておく。
⑩鍋にCを入れ⑨を少しずつ加える。
⑪ソースにとろみがついたら加熱をやめ、冷ます。

Jewel だら焼き ~和み~

優秀賞



このスイーツは橿原の名物である大和三山をイメージしただら焼きです。生地に抹茶を入れ、中に抹茶のゼリーを入れることで大和三山の緑の豊かさを表現しました。

さらにこのゼリーには葛粉も入れており、しっとりふわふわの生地ともちもちとしたゼリーと粒あんがよく合っていて、大人から子どもまでおいしく食べていただけます。



2回生

材料

葛粉ゼリーと粒あん入りのだら焼き (5人分) 1人分エネルギー 235kcal

抹茶 《ゼリー》 3g
葛粉 20g
砂糖 15g

《生地》

大和茶粉末 4g
黒みつ 3g
牛乳 15ml
水あめ 3g
粉ゼラチン 5g
水 200ml
水 60ml
水 3ml
水 5ml
薄力粉 85g
牛乳 15ml

大和茶粉末 4g
黒みつ 3g
牛乳 15ml
水あめ 3g
粉ゼラチン 5g
水 200ml
水 60ml
水 3ml
粒あん 100g

作り方

《生地》

- ①ボールに卵を割り入れ、溶きほぐした砂糖を加えて、泡だて器で白っぽくもったりするまでしっかり泡立てる。
- ②蜂蜜、みりん、分量の水5mlで溶かした重曹を加え、さらに泡立てる。
- ③ゴムベラに持ちかえて、薄力粉、大和茶粉末を振るい入れ、こねないように混ぜ合わせる。
- ④生地を固さを調節するため、様子を見ながら牛乳を加える。落とすとすぐ跡が消えるくらいに固さにする。
- ⑤テフロン加工のフライパンを中火で温めたら、ぬれ布巾の上のせてから弱火にかける。生地を流し入れて、ふたをする。表面に穴があいてきたらひっくり返して、裏面を

軽く焼く。
⑥熱いうちに半分に折たたき、乾燥しないようラップで包んでおく。

《ゼリー》

- ①ゼラチンに水60mlを入れて混ぜる。
- ②ボールに葛粉、砂糖、水200g、大和茶粉末、黒みつ、牛乳を入れて混ぜる。
- ③鍋に②を入れ中火で煮る。温まってきたら水あめを入れかき混ぜる。
- ④葛粉が固まる前に①に水3gを入れて③に流し込む。
- ⑤よくかき混ぜ沸騰したら、あらかじめ濡らしておいたボールにあげて粗熱をとる。
- ⑥冷蔵庫に入れ、30分以上冷やす。生地に粒あんとゼリーをささむ。

大和の贈り物

優秀賞



樺原の名産であるホウレンソウ、アスパラ、大和茶の3種類を使用し奈良が誇る大和三山の鮮やかな緑を取り入れました。また、3種類のかりんとうを作ることによって、耳成山、畝傍山、香具山を表現しました。

かりんとうの生地をおからを使用し、揚げずに焼くことでヘルシーに仕上げました。

また、簡単に大量生産可能なことも魅力の一つです。



2回生

材料

ほうれん草、アスパラ、大和茶のかりんとう(5人分) 1人分エネルギー	223kcal
《かりんとう》	
おから	90g
薄力粉	150g
卵	66g
《ほうれん草のゴマ和え風》	
黒ごま	4.8g
ほうれん草	100g
砂糖	22.5g
水	15ml
練りごま	6g
濃い口しょうゆ	4g
《アスパラバター炒め風》	
アスパラ	40g
有塩バター	3g
砂糖	22.5g
《大和茶シュガー風》	
大和茶粉末	6g
砂糖	18g
水	10ml

作り方

《A. ほうれん草のゴマ和え風》

- ①ほうれん草を電子レンジで温め水分を飛ばす。
- ②しんなりとしたらしぼり、そのしぼり汁もとっておく。
- ③乾燥したほうれん草をフードプロセッサーで粉砕する。
- ④おから(30g)、薄力粉(50g)、卵(22g)、黒ゴマと②を合わせてよく混ぜる。
- ⑤④を麺棒で約4mmの厚さに伸ばし縦約4cmの棒状に切る。
- ⑥⑤を予熱しておいたオーブンに並べ170度で約25分焼く。
- ⑦熱したフライパンに砂糖としぼり汁、醤油で溶いた練りごまを加えふつふつと沸いてきたらかりんとうをからめる。

《B. アスパラバターソーテー風》

- ①おから(30g)、薄力粉(50g)、卵(22g)をよく混ぜる。
- ②Aの⑤⑥と同様の工程を行う。
- ③アスパラをすりおろす。
- ④熱したフライパンに砂糖、バター、アスパラの順に加えふつふつと沸いてきたらかりんとうをからめる。

《C. 大和茶シュガー風》

- ①おから(30g)、薄力粉(50g)、卵(22g)、大和茶を混ぜる。
- ②Aの⑤⑥と同様の工程を行う。
- ③熱したフライパンに砂糖、水を加えふつふつと沸いてきたらかりんとうをからめる。

若草 佳作



大和三山をイメージし、外見を山に見立てました。三山ということで、中のムースは3色にし緑は「葉」の色を、茶色は「木々」の色を、桃色は「花」をイメージしました。

また、中大兄皇子の歌の「香具山は 畝火雄々しと耳梨と…」とあるように女(桃色)を2人の男(緑・茶色)が取り合っている様子を表現しました。



3回生

材料

大和茶のスポンジ生地で包まれた大和茶、チョコレートと地酒、母を使ったムース(カップ5個分) 1人分エネルギー	366kcal
《大和茶ムース》	
イチゴ	85g
無糖ヨーグルト	50g
生クリーム	50ml
砂糖	25g
レモン汁	7.5ml
粉ゼラチン	2.5g
水	15ml
《大和茶スポンジ》	
大和茶粉末	4g
グラニュー糖	20g
卵	50g
牛乳	40ml
ゼラチン	1.5g
生クリーム	50ml
《日本酒チョコムース》	
バターチョコレート	40g
卵	50g
無塩バター	25g
グラニュー糖	10g
生クリーム	50ml
日本酒	10ml
ゼラチン	3.5g
水	15ml
《仕上げ用》	
生クリーム	20ml

作り方

*ムース型にラップを敷いておく。

《大和茶ムース》

- ①ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
- ②卵黄をボールに入れすり混ぜる。
- ③グラニュー糖10gと大和茶を合わせておき、卵黄に混ぜる。
- ④80度以上に熱した牛乳を②に少しずつ入れ、ダマをなくしていく。
- ⑤④を鍋に入れ、弱火でとろみがつくまで温める。
- ⑥とろみがついたら①のゼラチンを入れて粗熱をとる。
- ⑦生クリームを八分立てに、また別のボールに卵白を入れ、グラニュー糖10gを2回に分けて加えながら泡立て、しっかりとメレンゲを作る。
- ⑧粗熱がとれたら⑥を加えて混ぜ全体的に混ぜたら⑦の3分の1量を加え、しっかり混ぜる。残りの3分の2量を加え泡が潰れないように切るように混ぜ、型に入れ冷やす。

《日本酒チョコムース》

- ①ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
- ②チョコを細かく刻み湯煎で溶かし、室温にしたバターを加えて混ぜる。
- ③②に卵黄を入れ混ぜて、さらに日本酒も加えて泡立て器で混ぜる。
- ④「大和茶ムースの⑦、⑧」と同じ手順で作る抹茶ムースの上に流し冷やす。

《イチゴのムース》

- ①ゼラチンを分量の水でふやかしておく。
- ②イチゴはへたを取りミキサーにかけピューレ状にする。

- ③ヨーグルトをボールに入れ半量の砂糖を加え泡立て器で混ぜ、②を加えて混ぜる。
- ④別のボールに生クリームと残りの砂糖を入れ、八分立てにしておく。
- ⑤③に④を加えしっかり混ぜ、レモン汁も加えて混ぜる。
- ⑥①を500Wのレンジで加熱し、しっかり溶かし⑤に加えてよく混ぜチョコムースの上に流し入れ冷やし固める。《抹茶のスポンジ》

*オーブンを170度で予熱。

- ①薄力粉と大和茶を合わせ2〜3回振る。
- ②ボールに卵白を入れ、グラニュー糖を2回に分けて加えながら泡立て、しっかりとメレンゲを作る。
- ③②に卵黄を入れ全体的に混ぜ、①を2〜3回に分けて入れゴム棒で切るように混ぜる。
- ④器に牛乳とバターを入れラップしレンジで1分〜1分20秒加熱し混ぜる。
- ⑤③に3〜4回に分けまわし入れ切るように混ぜる。
- ⑥オーブンシートを敷いた天板に流し入れ170度で15分焼く。
- ⑦冷めたらシートから外しムース型の淵に合わせて切り、苺ムースの上に乗せる。

《仕上げ》

- ①生クリームを十分立てにし、余った抹茶スポンジを下し金で細かくしておく。
- ②冷やし固めたムースを型とラップから外し、スポンジを下にする。
- ③ムースの箇所を覆うように生クリームを薄くぬり、その上に細かくしたスポンジをまぶす。

大和なでしこ三姉妹 佳作



今回のテーマである大和三山にちなんで3つの可愛い大福で大和三山を可憐に表現しました。

奈良県の名産である葛と大和茶と苺を使用し、これから暑くなる夏にぴったりの涼しげな見た目に仕上げています。

味は、老若男女から愛されるお菓子を作りたいくて、あとクリームを組み合わせ葛に包んで三層に仕上げました。



2回生

材料

大和茶 or 苺 or きな粉入りの生クリームとあんを包んだ葛粉大福 (5人分)
1人分エネルギー 221kcal

《中身》
砂糖 12g
生クリーム 60ml
こしあん 255g
大和茶粉末 2g
きなこ 2g
イチゴ (あすカルビー) 38g

《生地》

葛粉 60g
砂糖 45g
大和茶粉末 1g
きなこ 1g
イチゴ (あすカルビー) 2g

作り方

- ①3つのボールにそれぞれ大和茶粉末、きな粉、すり潰したイチゴを入れ、3等分した生クリームと砂糖を少しずつ加え、冷やしながら硬めに泡立てる。
- ②①をパットに個数分絞り、冷凍庫で冷やし固める。
- ③こしあんは丸めて等分し、パットに並べて冷やしておく。
- ④こしあんを平たく伸ばし、その中に固まった①を包み再度冷やし固める。
- ⑤3等分した葛粉に砂糖とそれぞれ大和茶粉末、きな粉、すり潰した苺を入れ混ぜる。
- ⑥葛粉を弱火にかけ、透明になるまで混ぜたら火を止め、パットに移し熱いうちに④を包み、最後にもう一度冷やし、完成。

幸せムース ~初恋の味~ 佳作



大和三山にちなんで3色のスイーツを作りました。奈良の名産であるほうれん草、イチゴ、葛粉を使用し、橿原市の花であるくちなしを使ってソースに色を付けました。ムースは生クリームの代わり豆乳を使用することでカロリーオフです。また、ほうれん草のスポンジ生地はお子様にも食べやすい味に仕上げました。ヘルシーで美味しく、健康的なスイーツを作りました。



2回生

材料

ほうれん草ケーキ、豆乳ムース、レモンソース or 苺ソースの3層 (カップ5個分)
1人分エネルギー 155kcal

ゼラチン 5g
水 50ml
《イチゴソース》
イチゴ 60g
砂糖 10g
レモン汁 5ml

《ほうれん草のスポンジ》

卵 120g
砂糖 60g
ほうれん草 50g
無調整豆乳 80ml
薄力粉 55g
無塩バター 20g

《レモンソース》

レモン汁 30ml
砂糖 45g
水 50ml
葛粉 3g
くちなし 1つ

《豆乳ムース》

無調整豆乳 200ml
砂糖 35g
レモン汁 30ml

ココの実 5つ
ミント 5枚

作り方

《ほうれん草のスポンジ生地》

- ①オーブンを160度に温めておく。
 - ②ほうれん草をゆで豆乳と一緒にフードプロセッサーでほうれん草の形がなくなるまで粉碎する。
 - ③ボールに卵を入れ、ハンドミキサーで混ぜ、ふるった砂糖を加えて角が立つまであわ立てる。
 - ④ふるった薄力粉を入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。
 - ⑤②と溶かしバターを加えてざっくり混ぜる
 - ⑥⑤をクッキングシートを敷いた天板に流し、オープンで約10分焼く。竹串をさして生地がつかなければ冷ましておく。
 - ⑦十分に冷めたら、型の底に生地を敷き詰める。
- 《豆乳ムース》
- ①ゼラチンを水でふやかし、レンジにかけ溶かす。
 - ②豆乳、砂糖をフードプロセッサーに入れ、5秒程度混ぜる。

- ③レモン汁と①を加え5～10秒間混ぜる。
 - ④ほうれん草を敷き詰めた型に③を入れ、冷凍庫で冷やし固める。
- 《イチゴソース》
- ①すべての材料を耐熱容器に入れ電子レンジ (500w) で1分加熱する。
 - ②一度取り出してイチゴを潰し再び電子レンジで1分加熱する。
 - ③ムースにかける。
- 《レモンソース》
- ①水にくちなしを入れ沸騰させ色が出たらくちなしを取り出す。
 - ②①に砂糖、レモン汁を入れて溶かす。
 - ③②の液を少量取り葛粉を溶かし、戻す。
 - ④ムースにかける。

三山の恋



①大和三山は神代に恋争いをしたという歌があります。三山は天香久山をババロアで表現し、耳成山をスポンジで表現し、畝傍山をイチゴソースで表現しました。畝傍山をめぐって恋争いをしていたので、天香久山（ババロア）と耳成山（スポンジ）の争いをなだめるように、畝傍山に見立てたイチゴソースが包んでいるというイメージになっています。



材料

ババロアのせーケーキ (1個分) 1人分エネルギー 439kcal	砂糖 9g 卵黄 4.5g
《スポンジ (ブレン)》	《イチゴソース》
卵 50g 砂糖 20g 薄力粉 20g 水 10ml サラダ油 8ml レモン汁 5ml 無塩バター (型に塗る用) 20g	イチゴ 12.5g 砂糖 2.5g ラム酒 1ml
《ババロア》	
ゼラチン 1.3g 水 6.3ml 牛乳 25ml 生クリーム 12.5ml	

作り方

《スポンジ》

- ①卵を卵黄と卵白に分ける。卵黄に砂糖 10g をいれ、軽くすり混ぜた後、水・サラダ油・レモン汁を加えてよくかき混ぜる。
- ②①に薄力粉をふるい入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ③次に卵白に砂糖 10g を入れ、しっかりとしたメレンゲを作る。
- ④③でできたメレンゲの 1/3 を②のボールの中に入れ、泡だて器で混ぜる。
- ⑤④を残っているメレンゲにいれ、ゴムべらでさっくり混ぜる。
- ⑥⑤を型に流し入れ、180度のオーブンで12分焼き、その後160度に下げて10分焼く。
- ⑦焼きあがったら、焼き縮み防止のため、すぐに型を10cmくらいの高さから落とす。
- ⑧型を逆さにし、荒熱が取れたらスプーンの柄などを使って方からはずし、完成。

《ババロア》

- ①水にゼラチンを入れ膨潤させ、湯煎する。
- ②卵黄に砂糖を混ぜ、湯煎にかけながらかき混ぜる。そこへ、温めた牛乳を加え、①も加えて混ぜる。
- ③②を冷水に当てながら混ぜ、五分立ての生クリームを加えて混ぜ、型に流し込み、固まるまで冷やす。

《イチゴソース》

イチゴ・砂糖・ラム酒をミキサーにかける。

大和の化身



②大和三山である「畝傍山」「天香具山」「耳成山」それぞれをイメージして作りました。畝傍山はその美しさと恋の甘さをいちごのクリームで表現しました。

天香具山は神聖視されており、純白さと神秘さを真っ白なホワイトチョコで表現しました。耳成山は耳が無くまん丸な様子を何も飾らない抹茶で表現しました。

橿原（大和三山）の歴史を目と味で楽しんでもらえると嬉しいです。

材料

イチゴ・チョコ・大和茶 クリームのスコーン (約40個分) 1人分エネルギー 291kcal (3種類)	ホワイトチョコ 80g 大和茶粉末 0.5g 無塩バター各10gずつ (10×3g) 生クリーム各40gずつ (40×3g)
《生地》	《イチゴジャム》
A: 生クリーム 150ml 牛乳 125ml 卵 26g *抹茶 2.4g B: 薄力粉 350g 砂糖 10g 食塩 5g ベーキングパウダー 6g	イチゴジャム 50g レモン汁 12ml
	《デコレーション》
	イチゴパウダー 3g ホワイトチョコ 50g 大和茶粉末 3g 粉砂糖 3g

作り方

《生地》

- ①Aを全てボールにいれ、よく混ぜ合わせる。
*抹茶生地にする場合はここで抹茶も入れる。
- ②BにAを注ぎ、ざっくりと混ぜ合わせる。
- ③生地を伸ばし、丸の型で抜く。
- ④170度のオーブンで、約15分～20分焼く。

《クリーム (イチゴ・チョコ・抹茶)》

- ①それぞれのチョコを細かく刻み、湯せんして溶かす。
- ②それぞれにやわらかくしたバターと生クリームを溶かしたチョコレートに加え、ゴムべらで、なめらかになるまでよく混ぜる。(ホワイトチョコは、大和茶粉末を加える)
- ③冷蔵庫でよく冷やす。

《デコレーション》

- ①生地にイチゴクリームとイチゴジャムをはさみ、上はイチゴモンブランにし、イチゴパウダーをふる。
- ②生地にチョコクリームをはさみ、上は、デコレーション用のホワイトチョコをかける。
- ③抹茶生地に抹茶クリームをはさみ、上に大和茶粉末と、粉砂糖をかける。

《クリーム (イチゴ・チョコ・抹茶)》

イチゴチョコ 80g
ミルクチョコ 60g

《イチゴジャム》

イチゴジャムにレモン汁を混ぜる。

From 大和さん♡



今回のかしはスイーツの全体のテーマが大和山ということだったので、あすかるビー、アスパラガス、大和茶を三つの山と三種の特産に掛けました。ロールケーキには生地は大和茶を加え、クリームにはあすかるビーを使い、抹茶の渋みといちごの酸味ですっきりした甘さとなっています。アイスクリームにはアスパラガスを加え、アスパラガスの風味を生かしつつハチミツでまろやかに仕上げました。



3回生

材料

大和茶のロールケーキ
とアスパラアイス
(ロールケーキ1本分、
アイスクリーム4人分)
1人分エネルギー 566kcal

《ロールケーキ》

小麦粉 90g
卵 (M) 3個
砂糖 45g
水あめ 10g
パナラエッセンス 2滴
生クリーム 200ml
イチゴ (中) 250g
ゼラチン 6g
大和茶粉末 6g

《アスパラアイス》

牛乳 120ml
生クリーム 120ml
砂糖 72g
卵黄 (M) 3個
アスパラガス 50g
はちみつ 7g

作り方

《ロールケーキ》

- ①小麦粉と砂糖は別々にふるっておく
- ②卵白を泡立て 2/3の砂糖を2回に分けて入れ泡立てる。別のボールに卵黄と1/3の砂糖をいれ白くクリーム状になるまで泡立てる
- ③卵黄を泡立てたところでメレンゲを1/2入れて混ぜ牛乳、エッセンスを入れさっと混ぜ小麦粉と残り1/2のメレンゲを同時に入れ均等になるように混ぜる。そのあと水あめを入れる。
- ④イチゴの半分は角切り、残りの半分はフードプロセッサーにかける。それらをホイップに混ぜる
- ⑤生地をうすくのぼし170度7分で焼く。
- ⑥ロールする。

《アスパラアイス》

- ①ボールに卵黄を入れてほぐし、砂糖の1/3

- 量を加えて混ぜ合わせる。
- ②鍋に牛乳、残っている砂糖の半量をいれ中火にかけて沸騰直前まであたためる。
- ③①に②を少しずつ加えてよく混ぜ込み、万能こしきでこしながら別の鍋に移し入れる。
- ④③の鍋を弱火にかけ、木じゃくしでなべ底から絶えず混ぜながら蜂蜜を加えとろみがついたら火から下ろす。
- ⑤なべ底を氷水にあてて冷やす。
- ⑥ボールに生クリームを加え8分立てしておく。
- ⑦アスパラはゆでて、フードプロセッサーで細かくし、万能こしきでこす。
- ⑧別のボールに⑤を移し、⑥の半量を加えよく混ぜ込みさらに残りも加えて手早く混ぜる。さらに、⑦のアスパラを加える。
- ⑨⑦をパットに移し氷水にあてて冷凍庫に入れる。
- ⑩凍りかけてきたらよく混ぜ合わせ空気を含ませる。これを数回繰り返す。

モンベール



本来モンブランとはフランス語で白い山を意味しますが、夏の大和山をイメージして緑色のモンブランを作りました。名前もフランス語で緑の山という意味で「モン (山) ベール (緑)」と名づけました。



3回生

材料

ほうれん草のモンブラン
(5個分)
1人分エネルギー 482kcal

卵 240g
スポンジミックス 200g

ほうれん草 180g
マロンクリーム 200g
生クリーム 200ml
砂糖 80g
ゼラチン 15g

作り方

- ①卵を卵白と卵黄にわけ、卵白はメレンゲにする。
- ②ほうれん草は一度湯がき、ミキサーでペースト状にする。
- ③①に卵黄を加えたものにスポンジミックスを加えさっくりと混ぜる。②を少し加える。
- ④③を型に流し込み、180度で15分焼く。
- ⑤ゼラチンを水でふやかして、電子レンジで1分ほど加熱する。
- ⑥生クリームに砂糖を加えて硬めにあわ立て、②を加える。
- ⑦⑥を半分に分け、片方にはマロンクリーム (A)、片方にはゼラチンを加える (B)。それぞれ絞り袋に入れる。
- ⑧カップに横半分に入ったスポンジを乗せ、⑦-Aを間に挟む。
- ⑨⑦-Bをモンブラン用の口金で上からかける。
- ⑩小さめのほうれん草を上盛りに盛り付ける。

大和三味



大和三山と橿原市をイメージしました。プリンはお傍山、プリンの周りの生クリームは香具山、カラメルソースは耳成山をイメージしています。昔は畝傍山を巡って争った香具山と耳成山ですが、今はお互いのことを認め合い、互いに協力して畝傍山と橿原市を守っています。香具山と耳成山が町を守ってくれているから橿原では今日も平和にアスパラが生産されています。



3回生

材料

アスパラプリン
(8カップ分)
1人分エネルギー 100kcal

《アスパラプリン》

グリーンアスパラガス 75g
卵 100g
生クリーム 50ml
牛乳 270ml
グラニュー糖 50g
ラム酒 7ml

《アスパラ(盛り付け用)》

グリーンアスパラガス 20g
水 100ml
砂糖 50g
塩 1g

《カラメルソース》

砂糖 20g
水 5ml
熱湯 20ml

《生クリーム(盛り付け用)》

生クリーム(40%) 40ml

作り方

《アスパラプリン》

- ①卵、牛乳、生クリームを冷蔵庫から出しておく。
- ②細かく切ったアスパラを熱湯で2〜3分茹でる。
- ③牛乳を60度に温める(80度以上にならないように)。
- ④①と②を一緒にミキサーにかけ、ピューレにする。
- ⑤③を万能漥し器で漥し、200gになるように牛乳を足す。
- ⑥ボールに卵を割り、泡立てないように混ぜる。混ぜたらグラニュー糖を入れ、さらに混ぜ合わせる。
- ⑦⑥を万能漥し器で漥し、生クリームを入れる。
- ⑧生地を40〜50度の湯煎で温め、人肌の温度にする。
- ⑨型に入れる。
- ⑩天板の上にバットを乗せ、バットにぬるま湯を満タンに注ぎ、型を入れ、クッキングシートでふたをする(少しずらしておく)。
- ⑪160度のオーブンで30分湯煎焼きする。

⑫粗熱をとり、冷蔵庫に入れる。

《アスパラ(盛り付け用)》

- ①下処理したアスパラを斜めに削ぎ切りし、それをさらに斜め半分に切る。
- ②小鍋に水、砂糖、塩を入れ、煮立てたらアスパラを加えて3分煮る。
- ③3分経ったら鍋ごと冷水で冷ます。

《カラメルソース》

- ①鍋に砂糖と水を入れ、火にかける。弱火で煮溶かし、やや火を強めて焦がしていく。
- ②焦げ目がついてきたら熱湯を入れ、粗熱が取れたら粘り気が出る前に容器に移す。(少し焦げし目にして苦めに作る)

《生クリーム(盛り付け用)》

氷水につけて七分立てにする。

しっとり和ケーキ



大和茶を使ったパウンドケーキです。食べると大和茶の風味が口の中に広がります。

少量を食べるだけでも満足ができるように、しっとりとした食感の生地を作りました。飾り付けの生クリームにはいちごジャムを混ぜて酸味を出しました。また、和を意識して甘納豆の小豆を添えました。



3回生

材料

大和茶パウンドケーキ
(パウンドケーキ型1個分)
1人分エネルギー 320kcal

卵 100g
砂糖 75g
牛乳 80ml
バニラエッセンス 0.5g
薄力粉 110g
アーモンドプードル 20g
ベーキングパウダー 2g
無塩バター 50g
サラダ油 20ml
大和茶粉末 20g

《飾り付け(1人分)》

生クリーム 10ml
イチゴジャム 4g
甘納豆(小豆) 2粒

作り方

- ①薄力粉とベーキングパウダーは合わせて振るう。バターはレンジで溶かし、サラダ油と合わせておく。オーブンは180度に予熱する。
- ②ボールに卵と砂糖を入れ、少し白っぽくなるまで泡立て器で混ぜる。
- ③次に牛乳とバニラエッセンスを入れて混ぜる。振るっておいた粉とアーモンドプードルも入れて、泡立て器で軽く混ぜる。
- ④次にバターとサラダ油と大和茶を入れてゴムベラで軽く混ぜてパウンドケーキ型に入れる。
- ⑤180度のオーブンで約25分焼く。
- ⑥厚さ2cmに切る。
- ⑦生クリームを泡立てて、イチゴジャムを混ぜる。
- ⑧⑥の横に⑦と甘納豆を添える。

ブッセさん



①大和三山の畝傍山、耳成山、香具山をイメージし、橿原の名産であるアスパラ、いちご、大和茶を使ってクリームを作りました。

柔らかく、程よい大きさで手軽に食べられるので、幅広い年代の方親しまれるようになればいいなと思います。



材料

アスパラ・イチゴ・大和茶クリーム入りブッセ (9個分)
1人分エネルギー 155kcal

薄力粉 12g
牛乳 100ml
ゼラチン 2.5g
水 15ml
*アスパラクリーム
アスパラ 45g
水 100ml
レモン汁 2.5ml
砂糖 16g
はちみつ 2.4g
レモン汁 5ml

《ブッセ生地》

卵 60g
グラニュー糖 50g
薄力粉 40g
コーンスターチ 10g
粉糖

《フィリング》

生クリーム 100ml
カスタード 100ml
卵 (M) 120g
砂糖 25g

*イチゴクリーム
イチゴジャム 20g
*抹茶クリーム
大和茶粉末 0.3g

作り方

《ブッセ生地》

- ①卵黄と卵白に分けて大きめのボールに卵白を入れる。オーブンを180度で予熱する。薄力粉とコーンスターチを合わせてふるっておく。
- ②卵白を泡立ててからグラニュー糖を二回に分けて加える。角がたつまでしっかり泡立てる。
- ③卵黄を入れ、クリーム色になるまで混ぜる。
- ④ゴムベラで底から混ぜなおす。粉をふるいながら一度に入れる。
- ⑤生地にツヤがでるまで泡をつぶさないように混ぜる。
- ⑥オーブンシートを敷いた天板にスプーンで生地をすくい、5cm 大の円形に形作る。粉糖を茶漉してふるう。
- ⑦上にアスパラのコンポートをのせ180度のオーブンで8分焼く。

《アスパラのコンポート》

- ①アスパラの下半分の皮をむいて2mm幅の斜め薄切りにする。

- ②鍋にアスパラ、水、レモン汁 (小さじ1/2) を入れて中火で15分ほど火にかける。
- ③やわらかくなったら、レモン汁、砂糖、はちみつを加え、15分ほど火にかける。

《クリーム》

- ①牛乳を小鍋に入れて火にかけて温める。
- ②ボールに卵黄と砂糖を入れてすり混ぜる。白っぽくなったら振った薄力粉をいれ混ぜ合わせる。
- ③②のボールに沸騰直前まで温めた①の半量を入れて混ぜ残りもすべて入れて混ぜる。
- ④③を小鍋に戻し、とろみがつくまでしっかり混ぜる。
- ⑤パットなどに流し入れて冷ます。
- ⑥生クリームを角が立つまで泡立てる。カスタードに溶かしたゼラチンを加え、生クリームに混ぜて3等分にする。みじん切りにしたアスパラ、イチゴジャム、茶漉して振った大和茶をそれぞれに混ぜる。
- ⑦生地にはさむ。

大和の香り〜アスパラムース〜



②橿原の名産であるアスパラの緑で大和三山をイメージしました。

味はあっさりしており、甘いものが苦手な方も食べやすいものとなっております。

またムース1個にアスパラを丸ごと1本使っています。アスパラにはビタミンがたくさん含まれており、美容によいです。

材料

アスパラムース (6個分)
1人分エネルギー 142kcal

はちみつ 0.5g
レモン汁 1ml

《ムース》

牛乳 200ml
砂糖 60g
生クリーム 100ml
ゼラチン 5g
水 30ml
アスパラ 90g

《クワイのジャム》
クワイ 270g(3個)
砂糖 6g

*お好みで

《アスパラのコンポート》

アスパラ 10g
水 20ml
砂糖 3.3g

作り方

- ①ゼラチンに水 30ml をふりかけ、ふやかしておく。
- ②鍋に牛乳、砂糖を入れて火をかける。温まって砂糖が溶けたら火からおろす。
- ③アスパラを適当な大きさに切り柔らかくなるまで、茹でる。
- ④②と③を合わせてミキサーにかけてこし器でこし、ひと肌ほどに冷めたところにレンジで溶かしたゼラチンを入れる。
- ⑤④を十分に冷まし、泡立てた生クリームと合わせ、型にいれ冷蔵庫で冷やし固める。

*お好みで

《アスパラのコンポート》

鍋にアスパラ、水、レモン汁を加え、中火で15分様子を見ながら火にかける。やわらかくなったら砂糖、はちみつを加え、煮詰める。ムースの上のせる。

《クワイのジャム》

クワイを細かく切り、砂糖と一緒に鍋に入れ、少しおいて水分が出てきたら火にかける。沸騰してあくがでたら取り除く。中火で煮て少しトロトロになったら火を止める。ムースの上のせる。

大和恋パフェ



上部のオレンジゼリーを香具山、アセロラゼリーを耳成山、下部のミルクプリンを畝傍山に見立てて、大和三山の恋争いを表現しました。



材料

ゼリーパフェ (パフェ容器2個分) 1人分エネルギー 555kcal	ゼラチン 3g 水 30ml
《ゼリー》	コーンフレーク 適量 ヨーグルト 適量 チョコペン 適量
オレンジジュース 700ml アセロラジュース 700ml ナタデココ 適量 粉ゼラチン 10g 水 100ml	
《ミルクプリン》	
牛乳 300ml 砂糖 20g	

作り方

《ゼリー》

- ①粉ゼラチンを水でふやかしておく。
- ②①を火にかけ、ゼラチンが溶けたら火からおろし、ジュースを入れ、粗熱をとる。
- ③パットにラップを敷き、②を流し冷蔵庫で固める。
- ④③が固まったらパットから出し、ハートの型で抜く。

《ミルクプリン》

- ①ゼラチンを水でふやかしておく。
- ②牛乳と砂糖を火にかけ、砂糖を溶かし①を入れよく混ぜる。ゼラチンが完全に溶けたら火からおろして粗熱をとる。

- ③パフェ容器の1/3程度まで②を注ぎ、冷蔵庫で冷ます。

《仕上げ》

- ①ミルクプリン、コーンフレーク、ヨーグルトの順で盛り付け、その上にゼリーとナタデココをバランスよく盛り付ける。
- ②最後にチョコペンで作っておいたハートを添える。

万葉人の恋歌わらび



3種類のトッピングをして大和三山をイメージしました。奈良の名産の大和茶を使用しています。ホイップクリームにはきな粉を混ぜ、ほんのりきな粉が香る新しいものにしました。

わらびもちは、豆乳・黒糖・大和茶の3種類を作りました。ひとつで色々な味が楽しめるあんみつ風わらびもちです。



材料

あんみつ風わらびもち (1人分) 1人分エネルギー 272kcal	砂糖 《黒蜜》 0.7g 黒糖 4g 砂糖 2g 水 3ml
《わらびもち》	《白玉》
わらび粉 5g 調整豆乳 30ml 砂糖 8g わらび粉 8g 水 30ml 大和茶粉末 1g 砂糖 8g わらび粉 5g 水 30ml 黒糖 4g 砂糖 4g	白玉粉 6g 水 4ml
《きな粉生クリーム》	《トッピング》
生クリーム 10ml きな粉 1g	イチゴ 10g 栗の甘露煮 10g キウイ 10g 粒あん 10g

作り方

《わらびもち》

- (豆乳)
- ①豆乳にわらび粉と砂糖を溶かし、火にかける。
 - ②焦がさないように木ヘラで十分に粘り気が出るまで混ぜる。
 - ③薄く水を張ったパットに②を流し入れ、平らにする。
 - ④荒熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。
- (大和茶)
- ①水にわらび粉と砂糖を溶かし、火にかける。
 - ②以下、豆乳と同様。
- (黒糖)
- ①水にわらび粉と砂糖、黒糖を溶かし、火にかける。
 - ②以下、豆乳と同様。
- 少し火は強めのほうが、透明なわらびもちになる。

《白玉》

- ①白玉粉と水を混ぜて、丸める。
- ②沸騰したお湯に①を入れ、浮いてきたら取り出す。
- ③水で洗って荒熱をとる。

《黒蜜》

- ①水に黒糖を溶かし、火にかける。

《仕上げ》

- ①それぞれのわらびもちを1cm角に切り、器に盛る。
- ②トッピングをそれぞれのせ、黒蜜をかける。

《きな粉生クリーム》

- ①生クリーム、きな粉、砂糖をハンドミキサーで泡立てる。

大和路の三石



大和三山である畝傍山、香具山、耳成山をモチーフにして3色の白玉をヘルシーな寒天ゼリーに盛り込んだ、見た目にもこだわったデザートです。三種の白玉も橿原市の名産である大和茶の渋味と、苺の甘味を用い、隠し味にゆかりを入れることで塩味を利かせた味に仕上げました。また寒天のつるつるとした食感と、白玉のもちっとした食感の違いも楽しんでいただけます。



2回生

材料

白玉入り寒天ゼリー (5人分：ゼリー 10個分) 1人分エネルギー 178kcal	大和茶粉末 15g イチゴジャム 15g ゆかり 0.8g
---	-------------------------------------

《寒天》

粉寒天 4g	水 500ml
グラニュー糖 80g	(上記3つを半ずつに分けておく)
大和茶粉末 1g	

《白玉》

白玉粉 45g	
(15gずつ3つに分けておく)	

《黒みつ》

黒糖 100g	グラニュー糖 100g
水 100ml	

作り方

- ①三種の白玉を作る。
白玉粉に少しずつ水を入れながら、混ぜる。そのときに少しずつ大和茶粉末・イチゴジャム・ゆかりを入れ、しっかり混ぜ合わせていく。
- ②しっかりと混ぜ、丸まってきたら、直径1〜2cmに丸めていく。
- ③沸騰したお湯に丸めた白玉を入れ、ゆでる。浮き上がってきた後、1分程ゆで、冷水の中に入れる。
- ④寒天ゼリーを作る。
鍋の中に粉寒天と水を入れ(2つ作る)、一方に大和茶粉末を入れ、しっかりとかき混ぜる。火にかけて1〜2分ほど沸騰させる。
- ⑤型にサランラップを敷き、3種類の白玉を一つずつ入れ、寒天を流し入れる。サランラップの四隅を持ち、ひねって輪ゴムでとめる。
- ⑥冷蔵庫に入れ、固まるまで1時間ほど冷やす。
- ⑦黒みつを作る。
黒糖とグラニュー糖と水を混ぜ合わせる。火にかけて、沸騰する直前の温度で2分ほど煮る。
- ⑧寒天を冷蔵庫から出し、お皿に盛りつけ、黒みつをお好みでかければ、完成。

大和・みっちゃんチーズ



葛餅に大和茶の粉をいれて大和三山に見せてみました。葛粉をつかって作ったジュレは藤原京をイメージしていて、時代の広がりを見せています。

お茶を入れたチーズケーキの間に、お茶の葛ジュレが入っているのどより一層引き立ったお茶の香りと味を楽しんでください。



2回生

材料

葛粉ジュレがけチーズケーキ (5〜6個分 小コップ) 1人分エネルギー 398〜478kcal	《ジュレ》 オレンジ汁 40ml 砂糖 7g 葛粉 6g 水(湯) 90ml グレープフルーツ 50ml 砂糖 15g 葛粉 5g 水(湯) 80ml 大和茶粉末 8g 砂糖 5g 葛粉 6g 水(湯) 120ml
《クリームチーズケーキ》 ビスケット 65g クリームチーズ 170g 無塩バター 45g 生クリーム 170ml レモン汁 25ml 葛粉 20g 水(湯) 120ml 大和茶粉末 8g	《葛餅》 葛粉 25g 砂糖 25g 水 90ml 大和茶粉末 7g

作り方

- ①ビスケットをフードプロセッサーに入れて粉々にし、常温に戻しておいたバターを混ぜる。
 - ②まとまるようになったら、型の底に①を敷き詰めてしっかりと固め、冷蔵庫に入れておく。
 - ③常温に戻しておいたクリームチーズをボールに入れ、ハンドミキサーで混ぜる。大和茶、砂糖、生クリームを数回に分けて加え滑らかにする。カサが1.5倍ほどになったらハンドミキサーをとめる。
 - ④沸騰したお湯に葛粉を入れ、よく混ぜて溶かす。これを③に加える。しっかりと混ぜたら②に流し込み、表面を整えて冷蔵庫で冷やす。
- 《ジュレ3種》
- ①それぞれ、湯以外の分量を量り、混ぜておく。
 - ②分量のぬるま湯で①を溶かし鍋に入れて火にかける。
 - ③中火で焦げないように混ぜながらとろみがつくまで混ぜる。とろみがついたら火からおろし、冷ます。
- 《葛餅(ジュレの②まで同じ)》
- ①強火で焦げないように混ぜながら弾力が出るまで混ぜる。
 - ②手に水をつけ成形する。

山の神様



イチゴは畝傍山、抹茶は耳成山、黒蜜は天香具山をイメージしています。葛や豆乳を使うことでヘルシーな印象を持たせました。また、最近好まれる傾向のあるもちもち食感に仕上げることで、人気を博すること間違いなしです！器を暗めの色にしてプリンをひき立て、器に合うように木製のスプーンにしました。



1回生

材料

イチゴ・抹茶・黒蜜きな粉のプリン (5人分 1人3個) 1人分エネルギー	222kcal	D	豆乳	165ml	数滴
《イチゴソースのプリン》		E	バナニオイル	15g	
アガー	6g	F	葛粉	70ml	
砂糖	25g		水	35g	
牛乳	165ml		黒糖	15g	
バナニオイル	数滴		アガー	80ml	
A			葛粉	11g	
葛粉	15g		水	50ml	
水	70ml		きな粉	10ml	
イチゴジャム	10ml		グラニュー糖	10g	
B					
水	10ml				
レモン汁	少々				
《抹茶プリン》					
アガー	6g				
砂糖	50g				
牛乳	165ml				
C					
バナニオイル	数滴				
葛粉	15g				
水	70ml				
大和茶粉末	2.9g				
《黒蜜きな粉プリン》					
アガー	6g				
砂糖	25g				

作り方

《イチゴソースのプリン》

- ①茶こしてふるったアガーと砂糖をよく混ぜる。
- ②Aをよく混ぜておく。
- ③牛乳を鍋に入れ、そこに①を少しずつ入れながら混ぜる。
- ④③を中火にかけ、よく混ぜる。沸騰したら、弱火にして完全に煮溶かし、②を加え、よく火を通す。
- ⑤火を止め、バナニオイルを加え、型に流し、冷やし固める。
- ⑥Bを混ぜ、⑤の中央に丸くかける。

《抹茶プリン》

- ①アガーと大和茶粉末を茶こしてふるい、そこに砂糖を入れ、よく混ぜる。
- ②Cをよく混ぜておく。
- ③牛乳を鍋に入れ、そこに①を少しずつ入れながら混ぜる。
- ④③を中火にかけ、よく混ぜる。沸騰したら、弱火にして完全に煮溶かし、②を加え、よく火を通す。
- ⑤火を止め、バナニオイルを加え、型に流し、冷やし固める。

《黒蜜きな粉プリン》

- ①茶こしてふるったアガーと砂糖をよく混ぜる。
- ②Dをよく混ぜておく。
- ③牛乳を鍋に入れ、そこに①を少しずつ入れながら混ぜる。
- ④③を中火にかけ、よく混ぜる。沸騰したら、弱火にして完全に煮溶かし、②を加え、よく火を通す。
- ⑤火を止め、バナニオイルを加え、型に流し、冷やし固める。
- ⑥Eのアガーを茶こしてふるい、Eをよく混ぜる。
- ⑦Fをよく混ぜておく。
- ⑧⑥を鍋に入れ、中火にかけ、よく混ぜる。沸騰したら、弱火にして完全に煮溶かし、⑦を加え、よく火を通し、⑤の上にかけて冷やし固める。
- ⑨きな粉とグラニュー糖を混ぜ合わせ、⑧の上にかける。

恋のTRIANGLE



大和三山にまつわる恋の歌をモチーフに考えました！山をイメージした緑色を榎原市特産のアスパラを使うことで表現しました。また、イチゴの花言葉は誘惑、甘い香りということで恋の要素をイチゴで取り入れてみました。普通のレアチーズケーキと違い豆腐を使ったので、カロリーをおさえて仕上げることができました。



1回生

材料

アスパラチーズケーキ (18cm ケーキ型1台) 1人分エネルギー	198kcal
水	30ml
アスパラ	90g
ビスケット	70g
マーガリン	50g
クリームチーズ	100g
砂糖	70g
絹ごし豆腐	200g
調整豆乳	200ml
粉寒天	5g
レモン汁	5ml
イチゴ	100g

作り方

- ①ビスケットを袋に入れ、粉々に砕く。砂のようにサラサラになったら溶かしたマーガリンを入れよくもむ。全体にマーガリンがいきわたれば、型に敷き詰めしっかりおさえて冷蔵庫で冷やし固める。
- ②アスパラをゆでる。茹で上がったら適当な大きさに切り、水を加えてフードプロセッサーにかける。
- ③鍋に豆乳を入れ、粉寒天を加えて加熱する。沸騰してからさらに5分ほどよく混ぜながら寒天を煮溶かす。
- ④クリームチーズを耐熱ボウルに入れ、電子レンジで30秒(500W)ほど温める。砂糖40gを加え、泡だて器でよく混ぜる。次にしっかり水切りした豆腐をくずしながら入れ、泡だて器で混ぜる。
- ⑤②を加えて全体になじめば、電子レンジに入れて1分30秒ほど加熱する。その後③を加えてよく混ぜる。
- ⑥粗熱をとって少し冷めればレモン汁を加える。
- ⑦冷蔵庫で冷やしておいた型を取出し、⑥を流し込む。その後冷蔵庫に入れ2時間ほど冷やし固める。
- ⑧イチゴソースは、イチゴを洗ってヘタを取り、粗みじん切りして耐熱皿に入れ、砂糖30gを加える。ラップをかけ、電子レンジで1分加熱する。

いままでのプロジェクト概要 (商品化された作品、販売者)

平成 21 年度 古代弁当プロジェクト

榊原商工会議所とはじめてのコラボ事業で、榊原の地場食材を使って歴史文化にちなんだネーミングで創作弁当を作りました。学内コンペでエントリー 8 作品から選ばれたグランプリ受賞作は「割烹ふたかみ」で製造され、森下豊榊原市長への披露報告の後、11 月中旬に開かれた近鉄百貨店榊原店うまいもん市で販売デビューしました。

包装紙は本学人間環境デザイン学科の学生によるデザインです。



平成 22 年度 万葉人からの贈り物プロジェクト

榊原にはこれといった食に関する土産物がないということで、本学教員と学生が協力して「新榊原みやげ」商品を作るのが目的です。コンペには 9 作品から、グランプリ賞「本葛ボーロ「千の香り」」(写真左下: 岩出湖月堂製造)、特別審査員賞「スイーツポテトのタルト「月の誕生石」」(写真右: 近鉄八木駅前商店街 cocoa 製造) が選ばれ、同じく森下榊原市長表敬訪問、近鉄百貨店榊原店うまいもん市を皮切りに今も販売されています。

今井町をイメージしたボーロの包装紙のデザインは人間環境デザイン学科の学生によるものです。



平成 23 年度 榊原土産物 (食・工芸) プロジェクト

榊原土産物の第二弾として「食」部門に、「工芸」部門を加えて、学生の柔らかい発想で魅力あるおみやげものを創作する試みです。コンペで過去最多の 20 作品からグランプリを受賞した「大和茶を使用したマシュマロ「大和の天雲」」(近鉄八木駅前商店街 cocoa 製造) が選ばれました。

こだいちゃんを使ったキュービックデザインのパッケージは、人間環境デザイン学科の学生によるものです。



工芸部門からは「こだいちゃんポケットティシュカバー」(写真左下: 異繊維工業所製造)、「こだいちゃんペットボトルカバー」(写真中央下: 同社製造)、「とんぼ玉ストラップ」(写真右下: 出合里 鹿や園製造) が選ばれ商品化されました。



指導教員のコメント



橿原市商工会とのコラボによる商品開発は、若い人達の新鮮なアイデアが商品化されるという夢を実現させるプロジェクトです。単にアイデアを出すだけでなく、橿原市の文化や産物、マーケティングの勉強をし、さらにプロの方たちからお菓子の技術を教えていただきながら、自分たちのイメージをふくらませていく工程があって、初めてアイデアが現実のものとなります。こういう機会をいただいた橿原市商工会の方々に感謝しています。

これは個人やグループが自分たちの空き時間を使って試作を繰り返し、その完成度を高めていきます。過程が重要なので、試行錯誤しながら出来上がる作品にはそれぞれの思い入れがあって、見事な作品になっていきます。今年で4回目になりますが、年々完成度は高くなるように思います。このプロジェクトに参加してくる学生たちの熱意が伝わってきます。単に授業だけを受けているだけでなく、もっと多くのことを学びたいというチャレンジ精神の高い本学の学生たちだからこそ続いているプロジェクトだと誇りに思っています。

若い人たちのアイデアが一つでも多く商品化されることを祈るとともに、これをバネに将来の夢に向かって大きく羽ばたく学生たちにエールを贈ります。

畿央大学 健康科学部 健康栄養学科教授 浅野 恭代



今回のプロジェクトを通して、目標に向かって一丸となって取り組み、切磋琢磨する力が素晴らしい作品を生むことを目の当たりにしたように思います。過密している授業の合間や自宅に戻ってからも、何度も何度も試作を重ね、アドバイスを求めにやってくる学生達の真剣な眼差しと姿勢には感銘を受けました。また、学生達の学びを考え、様々な企画を計画してくださった橿原商工会議所の皆様を始め、熱心にご指導いただいた猶原先生、様々にご尽力いただいた関係者の皆様のおかげで、今年も素晴らしい作品を作り上げることができたこと、厚く御礼を申し上げます。

これからも素晴らしい作品が生まれること、そして、学生達それぞれが得た経験や反省を胸に、今後とも大いに活躍されることを切に願っています。

畿央大学 健康科学部 健康栄養学科助手 新谷 実希

発行



畿央大学 健康科学部 健康栄養学科
人間環境デザイン学科

協力



橿原商工会議所



橿原市
橿原物産協会

冊子掲載の商品については、畿央大学及び橿原商工会議所の許可なく無断で商品化する事は禁じます。

 畿央大学
KIO UNIVERSITY



橿原商工会議所