

千歳高校BSCとJA道央青年部千歳ブロックによる「小豆富芋千コロッケ」の共同開発事業について

新関 奈津

はじめに

突然、豆類時報第77巻への執筆のお話を頂き、驚きと戸惑いで二の足を踏んでおりました。しかし、これも普段の活動の評価であると考え、どれほどの事を伝えられるか正直自信はありませんが、少しでも私たちの活動を通して、どなたかの参考になればと考え、執筆の依頼を引き受けることにいたしました。

この様な執筆は初めてのことで拙い文章になるとは思いますが、ご容赦願います。

BSC（ビジネススタディークラブ）の活動について

私たち北海道千歳高等学校ビジネススタディークラブ（以下BSC）は、主に商品開発を中心とする部活動で、3年生3人、1年生15人で活動しています。

私たちの活動は商品開発だけに留まらず、食育・商品PR・イベント参加・販売活動などさまざまなことを行っておりま

す。

また、商品開発を通してプレゼンテーションを行う大会に出場し、過去6回の全国大会出場、全国大会優勝という栄誉を頂き、最近では3年連続全国大会出場を果たしています。

さて、このような活動をしている私たちですが、「地域の活性化」が本来の部活動の目標となっています。元々地域の産業と密接に関わって活動を行ってきた私たちは、部活動の商品開発から少しずつその活動の本質を変えてきました。

私たちの先輩たちは、地元企業と様々な活動を行ってきましたが、多くは短期的な販売であったり、商品化そのものが頓挫してしまったりとなかなか地元企業に貢献する活動が行えないでいました。その中でも、先輩たちが地元企業の北海道純馬油本舗様と共同で行った洗顔フォーム「ちとせっけん」は8年の長きに渡り、2万4千本、売上で4千万円以上を達成したのです。

これらのことを元に私たちの活動は、定番商品を作る商品開発をしながら地域の活性化ができないかという方向へ変化しました。

小豆による商品開発の経緯

私たちが千歳高校に入学し、BSCに入部して2週間も経たないうちに「小豆」を使った商品開発の話が舞い込んできました。もともと商品開発に興味を持って入部した私たちには、願ってもないお話でとても興奮しました。この話は内々に伺った話ではありましたが、私たちはいち早く小豆を使った商品の開発を始めていました。正式にはJA道央青年部千歳ブロック様（以下JA青年部様）から5月にお話を頂きました。

依頼の内容は、

・千歳高校、北海道文教大学、JA青年部様の3者でコラボレーションし、今までに無い小豆を使った新しい商品開発をしてほしい。

・8月に行われる「ちとせ農業祭り」で大納言小豆を使用した商品開発と販売をしたい。というものでした。

さて、今回の開発の依頼は、千歳市が北海道でも有数の大納言小豆の生産地であることから、その大納言小豆を使った商品開発を出来ないかというのが発端になっていた



JA道央青年部千歳ブロックの担当者と打ち合わせ

ます。

大納言小豆を使った開発について

開発を引き受けた私たちは、小豆の効用について何一つ知らず、小豆を使った商品は知っていても、実際に小豆を煮たことも無いというところから開発を進めることになったのです。

大納言小豆の特徴としては、粒が大きく食感が豊かなことが挙げられます。私たちは最初に小豆を煮るところから始めました。小豆を煮ることはとても時間がかかることであり、思い通りに味を入れることも大変難しいということに気づきました。

これらのことをもとに、私たちは商品開発の方向を模索し始めました。一般的に小豆の商品といえば、餡としての使用方法が多く、私たちもその方向で商品開発を始めました。餡を使用した商品を考えましたが、どれも既に商品化されており、私たちの案は新しいものが出てきませんでした。

そこで、餡を使った商品開発ではなく、大納言小豆の粒が大きく食感が豊かであるという特長を生かした商品開発をしようと考えました。考え出された案の中から、5種類ほどに絞り込まれ実際の製作に入ってきました。

製作したドーナツ・小豆の素揚げについては、仕上がりが油っぽくなり、クッキーについては、小豆がこげて硬くなり生地とうまく合わないなど思ったようなものになりませんでした。

最終的にそれ以外のコロケとタルト2

品に開発の焦点を合わせました。

コロッケとタルトの開発

タルトは、小豆にぴったりの抹茶クリーム・きなこクリームとの2種類と、チョコレートクリーム・ホイップクリームを使用した計4種類のオリジナルクリームを使った小豆タルトを作りました。

タルトの形状は、生地にとっぷりのオリジナルクリームと、クリームの上に食感を残した大納言小豆を惜しみなくのせるという形にしました。最初の試作品はクリームが甘さがどれも強く、くどくなってしまい、私たちが出したかった小豆の味が主張できず、難しさを感じながらもクリームの甘さを抑えるなどの改善をし、一応の完成をみました。

今回実際に販売したコロッケの開発では、一般的にコロッケは惣菜としてのイメージが強く、私たちもその方向で試作を開始しましたが、惣菜としてのイメージから抜けることは出来ませんでした。そこで、惣菜としてのコロッケではなく、スイーツとしてのコロッケが出来ないかとコンセプトを変更しました。話し合った結果、形状はコロッケとしながら、スイーツを意識し製作に入っていくことになりました。

製作過程は、レンジで軟らかくしたジャガイモを裏ごしし、滑らかにしたものに、砂糖と生クリームを使用しスイーツのようなマッシュに仕上げていきました。このマッシュは何度も試作をし、納得のできる味に仕上がりました。また、小豆は多めの

砂糖に少しの塩を加え、甘さを引き立てるようにし、形と食感を残して煮あげることにより最大の注意をしました。

実際にコロッケとして小豆とマッシュを合わせると、小豆がマッシュの甘さに負けてしまい、小豆の存在感がなくなってしまいました。マッシュの甘みを少し抑え、コロッケの中の小豆の割合を増やしたことで改善され大変美味しいものになりました。また、試食をしてみると小豆の塩味があまりせず、急遽出来上がったコロッケの上に塩をかけてみたところ、とても相性がよく、そのまま食べるよりも美味しいという発見をしました。



小豆富芋千コロッケ



小豆タルト

それから、コロッケの形状や大きさも考えました。一般的な形の小判型や俵型、食べやすい小さなボール型、見たことのない四角形のコロッケも作りましたが、俵型と四角形は、揚げるときに形が崩れやすく、中身が飛び出してしまうという問題があり、形を奇抜なものにすることは諦め、小判型と一口サイズのボール型で試作しました。

プレゼンテーション

私たちは、独自にお祭り用の商品としてタルトやコロッケの開発をしていましたが、本来は北海道文教大学様とJA青年部様そして私たち千歳高等学校の3者による大納言小豆を使用した新商品の共同開発というお話だったので、北海道文教大学様へお披露目も兼ねてプレゼンテーションをしました。

プレゼンテーションでは、人間科学部健康栄養学科で私たちと同じように商品開発などを行っているサークルの方とJA青年部様に、タルトとコロッケの試作品を食べてもらいました。ここでの話し合いにより、次のようなご意見を伺うことが出来ました。

タルトは「クリーム層が沈んでしまい、クレームダイヤモンドを入れて底上げしたらよい」、「小豆がこぼれ落ちて食べにくいので、クリームの下に入れてみてはどうか」などの意見を頂きました。

コロッケは「形は小さいほうがいい」「パン粉は吸油率が高く、衣に使用すると油っぽくなるので、ゴマやナッツ類を使用して

みてはどうか」など、沢山のアドバイスを頂きました。また、「塩をかけるのは新しい発想で、とても美味しくていいと思う」などがあり、「思っていた以上に完成度が高く驚いた」というお褒めの言葉を頂くことができ、感激しました。

私たちは直ちに頂いた意見をもとに改良に入りました。ここでコロッケの形状は文教大学様のオススメである一口サイズのボール型としました。その後、他の改善点についても検討してみましたが、最終的に私たちの考えた方向性で商品化することに決定し、ちとせ農業祭りで販売することになりました。

販売するに当たり、商品名はどうするかということで悩むことになりました。私たちの作ったコロッケは「丸くて可愛い」「千歳の豊富な小豆とジャガイモを使用している」ということで、『小豆富芋千(ふうせん)コロッケ』と名づけました。

販売

販売した「ちとせ農業祭り」は、毎年8月下旬に行われる、地産地消の促進と地元



緊張のプレゼンテーション

の農産物のPRをするお祭りで、会場では千歳産の牛肉や豚肉、お米、新鮮な野菜などが販売されています。また、様々なイベントが行われ、小さな子供からお年寄りまで楽しむことができるお祭りです。

実際の販売では、食品衛生法により、私たちが手作りしたものを販売することはできないため、千歳に支店を置く田中製餡様にお話し、味や小豆の粒を残してほしいことなどを伝え、小豆コロッケ用の小豆を作っていただきました。私たちが作った小豆よりも甘みが少なく、塩味が効いていてとても美味しいものでした。

また、コロッケは第一製菓様に製造していただきました。

8月23日、「ちとせ農業祭り」が開催されました。私たちはその日授業があったため、お昼ごろからの参加でした。生憎の雨模様でしたが、途中晴れ間ものぞき、大勢のお客様の中で販売することが出来ました。

小豆富芋千コロッケは、3個入200円で販売し、お客さんからは「美味しかったよ」



農業祭りでの販売は見事完売

「頑張ってね」などの嬉しい言葉を沢山頂き、無事完売することが出来ました。

私たちは1年生で、今回の小豆が初めての商品開発であり、初めての販売だったので、実際に私たちが考えて作ったものがお客さんの手に渡っていくということはどこか不思議な感覚を持ちました。

今後について

販売終了後、JA青年部様から新しい依頼を頂きました。それは、今回販売した「小豆富芋千コロッケ」を、よりスイーツ感を増したものに改良し、新千歳空港で販売したいというお話でした。

私たちには、開発商品を北海道の玄関である新千歳空港で販売し、日本全国に広げていきたいという思いがあり、そのお話を喜んでお引き受けし、新しいスイーツを目指して再び改良の日々が始まりました。

現在は、小豆富芋千コロッケの中身を使用したスイートポテトとして完成し、製造先の委託や販売先の調整について、JA青年部様とお話を詰めています。

これからどのようなことが待っているかわかりませんが、新千歳空港で販売される日を心待ちにしています。

おわりに

私たちの活動が地域にどのような影響を与えていくのかわかりませんが、この機会を大切に活動することにより、千歳市や北海道全体が元気になる日を夢見て、これからも頑張ります。