

目次

1.はじめに

2.ガレットの研究

2.1ガレットの生地的配合①

2.2ガレットの生地的配合②

2.3ガレットに合う具材の研究

2.4ガレットの研究を踏まえて

3.PR動画の作成

4.来年度に向けて

4.1テンマクを使用したイベントの開催

4.2ガレットの研究について

1. はじめに

大竹ゼミチームは、活動に参加して今年度で2年目になる。今年度は、新型コロナウイルスの影響もあり、耻風地区での活動は1回も実施できなかった。しかし、中でもできることとして、2か月に1度はZOOMなどオンラインで地域の方々と連絡を取り合い、12月には少人数で集まりガレットの商品研究、1月には各家庭で商品研究や試食調査などを行うことで来年度に繋がる活動に努めた。



写真1 ZOOMでのオンラインミーティングの様子

2. ガレットの研究

今年度の活動は緊急事態宣言に伴い、各個人で調査、商品研究をすることにした。今回、ガレットの研究を行った目的としては、来年度においてレシピの受け渡しをするためである。

活動内容としては12月に少人数で集まって商品研究、1月には各家庭で商品研究や試食調査を実施した。表題番号2.1～2.3においては、商品研究の手順や改善点などを記載しており、表題番号2.4では試食調査と今後の提案を行うことで来年度より美味しいガレットが提供できるような活動を行った。

2.1 ガレットの生地の配合①（12月実施、担当：駒場、門井、藤枝）

目的

3種類の生地を作り、どの生地で商品化していくのか方針を決めるため。

研究手順

1、そば粉150g（以下、試作①と称する）、そば粉100gと薄力粉50g（以下、試作②と称する）、そば粉70gと薄力粉30g（以下、試作③と称する）、を用意した。

2、それぞれの生地が同じ粘度になるように、試作①には水230ml、試作②には水210ml、試作③には水220mlをいれた。

3、中に入れる具材が総菜であることから、生地にも味をつけるためにそれぞれ塩を一振り入れた。

4、200℃に設定したホットプレートに油をしき、今年度から導入した熱に強いステンレス製の型に、生地をお玉一杯弱、素早く流し込む。

5、生地の端が焼けたらすぐに型から外して生地をひっくり返し、生地の両面に焼き目をつけていく。生地にほんのり茶色の焼き目が付いたところでホットプレートから外す。

6、二枚の生地で具材を挟み、ホットサンドメーカーで両面を直火で1分ずつ焼くとガレットの完成。

感想

・今年度から導入した型で調理することにより、生地の見た目のばらつきという問題を解消することが出来た。

・試作①の生地は、そば粉を100%使用しているために、加熱した際に割れやすく焼きづらい。また、そばの風味が強く感じたため様々な具材と合わせることが難しいと考えた。

・試作③は、生地の食感は悪くはないが、生地が少し水っぽく感じた。

・試作②は、生地にコシがありそばの香りもほんのり感じたのでバランスが取れていた。そのため、今後は試作②を軸に生地を作っていくことに決めた。

・甘い具材は合わないだろうということで試作を行ってこなかったが、りんごジャムとシナモンとの相性がとてもいいことを新たに発見した。

改善点

・計量器を用意していなかったため、適正な分量を測ることが出来なかった点。

・プレートをあたためた状態でないと、生地の液が型から漏れてしまう点。

・昨年度までガレットを紙で包んでいたが今年度は生地を焼く際に型を用いたため、今後は総菜袋やスナック包材を使用するなど、袋の再検討が必要である点。

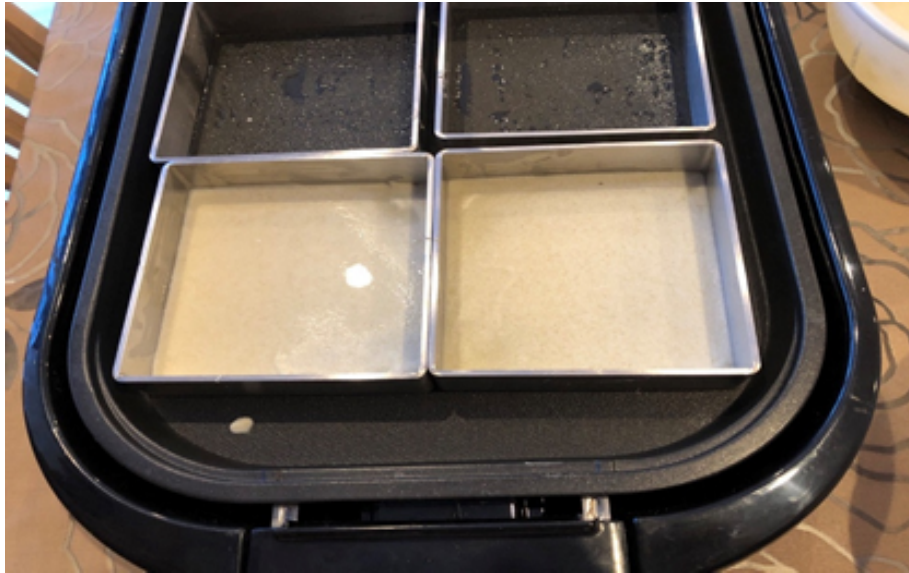


写真2 型に生地を流しいれた時



写真3 ホットサンドメーカーで挟んだ時

2.2 ガレットの生地の配合②(1月実施、担当者:駒場)

目的

- ・前回の活動を踏まえて、粉の分量はどれくらいが適正なのかを調査するため。

研究手順

- 1、そば粉30gと小麦粉30g(以下「試作A」と称する)、そば粉30gと小麦粉15g(以下「試作B」と称する)を用意した。
- 2、それぞれ同じ粘度を目指し、試作Aには水を150ml、試作Bには水100mlを入れて混ぜる。
- 3、今回中に入れる具材は、総菜系なので生地にも味をつけるためにそれぞれ塩を一振り入れた。
- 4、フライパンで、ガレットの生地を中火で焼く。今回は片面それぞれ二分ほどでいい焼き目がついた。(他の調理器具で焼く場合は焼き時間が変動すると考えられる)
- 5、あらかじめ作っていた具材(今回はキーマカレーを使用)を、ガレットの生地で包みホットサンドメーカーで温める。
- 6、ホットサンドメーカーで片面それぞれ二分ほど加熱してガレットの完成。
- 7、総菜袋の中に調理したガレットを入れて完成。

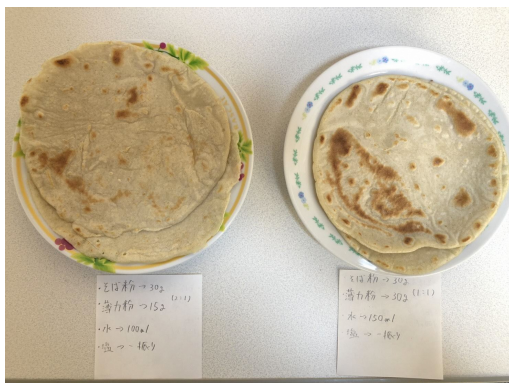


写真4:それぞれの生地の焼き目

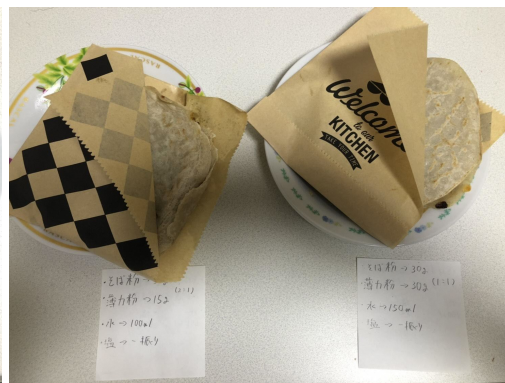


写真5:提供イメージ

感想

- ・試作Aはモチモチしていたのは良かったが、少し水っぽいところがありあまり生地がおいしくなかった。そばの香りがほとんどしなかった。
- ・試作Bは生地にコシがあり、そばの香りも感じられて生地がおいしかった。
- ・キーマカレーとの相性はとても良かったが、もう少し水気を飛ばしたほうが食べやすいと感じた。

- ・生地塩を入れてことで具材と生地一体感があってよかった。

改善点

- ・生地と生地がくっついていなく、総菜袋の中に具材が飛び出てしまったこと。
- ・今回ガレットの中に入れた具材は水気が多く、口の周りについたり、総菜袋の中に出てしまったりしたため食べにくかったこと。

次回に向けて

- ・生地はそばと小麦粉2:1の配合にする。
- ・中の具材が総菜系ならば生地に塩を入れ、スイーツ系ならば塩を入れない。
- ・生地と生地をくっつけるための案を考える。
- ・中の具材は水気の少ないものか、極力水気を無くす。

2.3 ガレットに合う具材の研究(1月実施、担当者:藤枝)

目的

- ・ガレットの生地と合う具材を検証するために実際に3種類のガレットを試作した。

研究手順

- ・販売するときは具材を生地で挟むが、今回は中の具材が見やすいように挟む前の写真を載せることにした。
- ・今回試作したのは、タコスミート・ツナマヨ・りんごジャムの三種類である。それぞれの作り方は以下の通りである。

試作1, タコスミート

玉葱、人参、ピーマンを細かく切る。フライパンに油をしき、野菜とひき肉を炒める。塩、胡椒を加えてさらに炒める。トマト缶を加えて煮る。

試作2, ツナマヨ

ツナ缶の油を切り、器に移す。マヨネーズを加え、最後にブラックペッパーで味を整える。

試作3, りんごジャム

生地りんごジャムをのせ、シナモンを風味程度にかける。最後にバニラアイスを加える。

- ・試作1と試作2の野菜は今回、人参とレタス、キャベツを用いた。

感想

- ・今回試作1と試作2は初めて試作したがどちらも生地との相性が良かった。
- ・試作2のツナマヨは油をなるべく切ったほうが食べやすい。
- ・試作3のりんごジャムとアイスの組み合わせもよかった。トッピングとしてアイスなどを用意するのがいいと思った。
- ・アイスクリームなど保管するのに難しい可能性もある。(特にお祭りの出店時など)
- ・耻風の野菜を使うことでさらにPRに繋がると考えられる。



写真6:タコスミート



写真7:ツナマヨ



写真8:りんごジャム&アイス

2.4ガレットの試作を踏まえて(岩佐・宇賀神)

試食調査

実際に、表参道にある「ブレッツカフェクレプリー」というお店へ足へ運んだ。このお店ではそば粉が100%使用されているガレットが提供されており、ブルターニュ地方の名物であるそば粉から作られている。お店のガレットはお皿に乗せられており、ナイフとフォークを使用して食べるものであった。また、生地の薄さがクレープ生地のように薄く、カリカリとしていた。お店のガレットの価格は1400円から1900円ほどであった。

私が実際に食べたものは、チーズとチョリソーと生ハムと卵を組み合わせたものであった。これらの組み合わせは間違いなくおいしいと感じたが、これではコストがかかるため実現度はかなり低いと考える。ほかのメニューには、マッシュルーム・ベーコン・かきまぜタマゴ・チーズ・生クリーム・パプリカを使用したもの、タマゴ(目玉焼き風またはかきまぜ)・ハム・チーズを使用したもの、かきまぜタマゴ・ハム・チーズ・マッシュルームを使用したもの、かきまぜタマゴ・ハム・チーズ・トマトを使用したもの、目玉焼き風タマゴ・生ハム・チーズを使用したもの、チーズ・ベーコン・かきまぜタマゴ・生クリームを使用したもの、などといったメニューがあった。チーズとベーコン、チーズとハムの組み合わせ+αのメニューが多いと感じた。

これらを踏まえ、他の具材とガレットとの相性や生地の薄さ、焼き加減の研究をしていきたいと考える。



写真9:ブレッツカフェクレプリーのガレット

今後の新メニュー提案

ガレット生地の配合の研究と具材の研究、フィールドワークを踏まえて新メニューを考案した。総菜系とデザート系の2種類にわけて検討した。

総菜系で考えられるのは、メジャーな分類として次の2種類だ。カレー風、ピザ風の候補だ。カレー風では、ドライカレー、キーマカレーなどといったペースト状のカレーが食べやすいと考えられる。カレーの水気を飛ばして、生地が湿っぽくならないことに重きを置いて考える必要がある。ピザ風では、マルゲリータ、ジェノベーゼなどが良いと考えた。こちらも、ソースが水っぽくならないことを考慮し、チーズでとろみをつけるなどといった工夫が必要であると考えられる。

スイーツ系であげられるのはアフォガード風、パフェ風の候補が挙げられた。アフォガード風では、バニラアイスにエスプレッソをかけることで簡単に作るができる。しかし、熱い生地の上のせるとアイスが溶けしまい食べづらいことが想定できるので工夫が必要である。パフェ風では、旬のフルーツと生クリーム、コーンフレークなどをいれることが考えられる。同時に、耻風で収穫できるフルーツの利用にも繋がると考えた。

また、新商品を開発する際にはコンセプトとターゲットの明確化をすることが作業の効率化にも上げられると考えた。今後は、ビールに合うもの、ワインに合うもの、などといった大人向けのメニューや、反対に子供を対象にしたおやつ向けメニューなどに注目して開発をしていきたい。

3. PR動画作成(平・門井)

今回、耻風地区のPR動画作成に向けて、空から撮影できるドローンを購入した。昨年度に作成したサイクリングのPR動画とは異なり、より広い視点での撮影が可能となった。新型コロナウイルスの影響で学生は現地に行くことができないため、現地の方に撮影をしていただき、学生がその映像を編集して動画を作成することとなった。実際、地上からは感じられない耻風地区の地形や雪に覆われた耻風の自然を撮影することができた。学生側からも、動きのある映像や川を中心に撮影してほしいといった要求をさせていただき、そうした試行錯誤を行いながら作成した。ドローンの飛行には様々な規制があるが、来年度は学生自身で撮影をして動画作成するということにも挑戦してみたい。



写真10 ドローンで上空から撮影した冬の耻風地区周辺の様子

4. 来年度に向けて

4.1. テンマクを使用したイベントの開催

来年度のイベント開催に向けて、「tent-Mark DESINES」のテントを購入した。このテントには、タープとサイドウォールがついており、雨の日でもキャンプを楽しむことができる。今年度は、新型コロナウイルスの影響もあり、耻風地区周辺でのイベントを実施することが不可能となってしまった。来年度は今回購入したテントを活用して、子どもたちとのキャンプや雪あそびをするイベントの開催を計画している。



写真11 購入したtent-Mark DESINESのテント

4.2. ガレットの研究について

今年度は新型コロナウイルスの影響もあり、メンバーが集まって活動ができないなどできることが限られていた。そうした状況の中で、より力を入れて取り組んできたのが、耻風地区特産のそば粉を使用したガレットの研究である。どこにフォーカスして試作するのかをメンバー内で話し合い、生地と具材に分けて試作を行った。また、ガレットを提供している店舗に出向き、実際に食べてみることも初めて行った。前述したガレットの試作の成果をもとに、来年度はイベントでの販売に向けて味と提供方法をより良くしていきたい。