

ヒメウコギを使ったチョコスイーツの開発



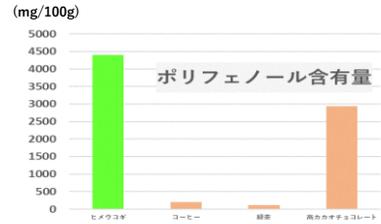
山形県立米沢興譲館高等学校 2年

= 緒言 =

近年、米沢の伝統的作物であるヒメウコギの農家は減少し、全国的な認知度も低くなっている。そこで、私たちはヒメウコギを活用したものを認知してもらうことでヒメウコギの需要を上げたいと考え、ヒメウコギと同様にポリフェノールを多く含むチョコレートと組み合わせて洋菓子を作ることにした。

= 現状分析 =

- ・ヒメウコギが多量のポリフェノールを含んでいる (本校先行研究)
- ・ポリフェノールは高い抗酸化作用を持つ (米沢栄養大学・山形大学)
- ・ポリフェノールを多く含む健康志向チョコレートの需要が高い



= 課題の設定 =

ウコギを使った若者向けの商品が少なく、ウコギ農家の減少に拍車をかけている。



= 課題解決に向けた取り組み =

活動① 主材料の検討

<チョコレートの種類>

カカオ量が多いほどウコギの渋みを弱く感じる

<ウコギの配合割合>

- ・1g:ウコギをあまり感じない
- ・3g:フルティーな風味
- ・5g:後味や渋みが強い

= まとめ =

ウコギのポリフェノールとフルティーさを活かすため高カカオチョコレート 50g にウコギパウダー3g を加えたものを使用する

<ポリフェノール効果の検証>



活動② 試作品の提案「ウコギチョコサンドクッキー」



良かった点	課題
ウコギチョコの使い方 ウコギとのバランス 見た目の良さ 食べる歴史 バターとの相性の良さ	食べづらい 原価の高さ テリーヌショコラが重い 優位性・比較

1/16 松嶋屋様に提案

⇒より食べやすくする
価格を抑える
優位性、権威性を意識する

活動③ 試作品の提案「ウコギブラウニークッキー」

【改善点】

- ・主な材料が粉類→原価を抑え、濃厚過ぎない
- ・食べやすく、作りやすい



良かった点	課題
ウコギとのバランス 見た目の工夫のしやすさ 原価が安い	食感のメリハリ 食べづらさ 作りづらさ

= 展望 =

高カカオからミルクチョコに変更して再度試作し、松嶋屋様に提案したい。パッケージや原価なども検討し、今後も共同開発を進めていく。この商品によって食品としてのウコギの需要を上げていく。

参考文献

うごぎの栄養価・効能 | うごぎ博物館 (oshoshina.net) "きどう味"が体に効くファイトケミカル豊富な米沢名物のウコギ、健康増進に役立て
<https://shindofuji-nippon.com/supplement/847/> <https://www.orangepage.net/ymsr/news/daily/posts/439>
 プロのレシピ『濃厚チョコテリーヌ』の作り方 <https://www.orangepage.net/ymsr/news/daily/posts/439>