Case 5

佐野川産小麦粉を使用した商品開発

のどかな佐野川地域の小麦粉を活用

相模原市緑区の佐野川地域は、四方山に囲まれ、自然豊かな地域です。昔は常食用として小麦や陸稲などが作られていましたが、今は一部で小麦の栽培がおこなわれています。また、日当たりの良い南の傾斜地では、お茶や大豆や野菜が作られております。この地域に、法政大学の学生さんが、お茶畑の整備や農作業に取り組んだりして、地域の様々な行事にも参加し、活動しています。

そのような中、法政大学の地域交流センター平田様より、小麦粉の活用ができないかと「大豆と小麦の里　佐野川地域おこしの会」の代表藤本様を紹介いただきました。4月に佐野川を訪れ、佐野川産の小麦粉を使った、お土産品開発を依頼されました。大豆やお茶も使い、のどかな佐野川地域の名品となるようなお菓子の開発に挑戦することになりました。

「藤野ふる里まつり」での試食

佐野川の小麦粉はタンパク質含量の多い、いわゆる中力粉で、お菓子にはあまり向かない性質を持っています。片栗粉やコーンスターチを加えるなど試行錯誤を繰り返しながら工夫をして、幾つかのお菓子の試作を行いました。10月23日(日)に相模原市の名倉グランドで開催された「藤野ふる里まつり」で、試作開発したお菓子4種を試食していただきました。地元の皆さまからかりんとう(茶味)とスノーボール(きなこ)について、風味と食感がよいというご評価をいただきました。これらご評価いただいたことを今後の研究に活かしたいと思います。

プロジェクト概要

- ●テーマ
  佐野川産小麦粉を使用した
  新商品の開発
- ●パートナー
  佐野川地域おこしの会
- ●担当教員
  小口 悦子 教授
- ●実施期間
  2016年4月～2017年3月