

岩見沢農業高校×（株）もりもと：共同商品開発プロジェクト 提案農産物プレゼン会の模様

- ・日時 平成 30 年 12 月 12 日（水） 14:05～14:30
- ・会場 岩見沢市民会館・文化センターまなみーる「中ホール」

岩見沢農業高校食品科学科の生徒は、同校がグローバル GAP 認証を取得した農産物の中から「黒大豆」「もち米」「カボチャ」の 3 品目を菓子原料の候補に選び、素材本来の味を生かしやすい和菓子での活用を（株）もりもとへ提案。

その後、質疑応答、意見交換を行い、同社の松原専務執行役員は、「素材の味がしっかり分かるお菓子を検討し、皆さんと一緒に作り上げていきたい」と応じた。



発表する生徒



（株）もりもと松原専務執行役員との意見交換

【提案農産物】

黒大豆



品種	中生光黒
栽培方法	慣行栽培(すべて手作業)
味・特性	粒が大きくしっかりしている、裂皮が出にくい、食感が良い、香り高い黒大豆の香りと甘み
菓子適性	そのまま蒸して利用する
特性を生かした菓子	和菓子やマフィンなどのアクセントとしての利用

もち米



品種	風の子もち
栽培方法	慣行栽培(手植え)
味・特性	自然の甘みと素朴な味わい、やわらかさと粘り持続、しっかりと歯ごたえがある
菓子適性	餅にすることで粘り・コシ・きめの細かさが生かせる
特性を生かした菓子	餅

カボチャ



品種	雪化粧
栽培方法	化学農薬不使用、1 本仕立てマルチ・高畝
味・特性	ホクホク、風味がよく甘い、追熟されると甘みと質に変化
菓子適性	素材の旨味を引き出すシンプルな加工向き
特性を生かした菓子	ペースト、餡など