

中高生対象スイーツアイデアコンテストの 取り組みについて

— 『秋』 をテーマにしたオリジナルスイーツレシピの募集 —

Research of the Confectionery Contest for Teenagers

— Application of the Recipe of the Confectionery Featured for Autumn —

平田 暁子 砂盃 ひとみ

(Akiko HIRATA, Hitomi ISAHAI)

キーワード：菓子 アイデアコンテスト 中高生 地域貢献

Keyword：Confectionery Contest Teenagers Regional contribution

はじめに

本学短期大学部製菓学科では、学生が専門教育を学ぶ動機付けの一環として、百貨店レストラン街各店舗とのコラボレーションによる新メニュー開発を2008年に開始、現在も継続している。この取り組みが、学生が専門教育を学ぶ動機付けとなるだけでなく、学内では得られない教育効果が高いことは、佐藤らの研究で示されているとおりである¹⁾。また、近年の少子化傾向から、業界の将来の担い手となる若い世代の確保と教育のためのプログラムが重要となっていくことは必然であり、若い世代と直接接する教育機関との連携が、人材確保・後方の展開・人材の交流に大きな利点となると、専門分野は異なるが、中学生への啓蒙活動の一環としてアイデアコンテストを実施した船戸らが述べている²⁾。

製菓を専門とする高等教育機関として、こういった専門教育に興味を持って学ぶ機会を、本学科に在籍している学生だけでなく若い世代である中学高校生にも地域連携として提供し、また、埋もれている中学高校生の菓子に対する潜在的な興味を引き出すことを狙いとして、今回、中学高校生成を対象としたスイーツアイデアコンテストを実施した。その取り組みについて報告し、今後の課題について検討する。

取り組み方法

募集要項は、『秋をイメージした菓子』をテーマとしたスイーツアイデアコンテストである。

学外に向けて発信するコンテストの企画自体が初めての取り組みであるため、まずは一定数の応募を獲得するための工夫として、レシピの配合の有無は問わず、気軽に取り組めるよう表

ひらたあきこ：製菓学科専任講師

いさはいひとみ：製菓学科准教授

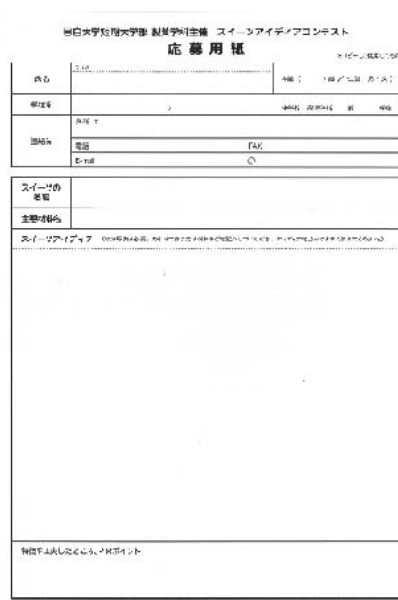
題を『スイーツアイデアコンテスト』とした。また、アイデアの幅を広げるために抽象的なテーマを設定することになり、コンテストの結果発表が9月中旬になることから、季節に合わせて『ちいさい秋みつけたあ』というポップな印象を意識したキャッチコピーで、秋をテーマとした菓子のアイデア募集を行った。優勝者には、表彰状および副賞として賞金3万円を授与するほか、優勝作品を製品化するため、本学に招待して製菓学科教員と共同製作する機会を設けた。さらにその完成品は、毎年10月の3週目に開催している本学の文化祭『桐和祭』において商品化され、製菓学科1年生が毎年授業の一環として取り組んでいる菓子の製造販売の売場で限定販売することとなった。応募期間は、中学高校生が取り組みやすいよう夏休み期間を中心に、平成26年7月30日から9月5日の消印までとし、応募の形式は、菓子の名称・使用した主材料・菓子のアイデア（イラスト・写真可）・考案にあたって工夫した点の4項目と、氏名・学校名・学年・連絡先を記入する専用のフォーマットを用意した。

コンテスト実施の告知にあたっては、表面に上記募集要項をカラー印刷し、裏面に応募用紙のフォーマットを配置した案内チラシを3000部、また案内チラシ表面を拡大印刷したA1サイズポスター200部を作成した。

下記図1のチラシをオープンキャンパスや学科実施の製菓体験実習会において配布したり、校内にA1サイズのポスターを掲示したりするほか、平成26年5月28日から6月3日まで新宿高島屋催物場にて開催された第7回大学は美味しい！！フェアに出店した際に、販売ブースでポスターの掲示やチラシ配布を実施し、来場者に積極的に案内した。また、5月末には在学



表面(カラー)



裏面(白黒)

図1

生・卒業生の母校の高等学校を中心に、チラシとA1サイズポスター約500部を送付、7月には残り200部を近隣区（新宿区、中野区、練馬区、杉並区）の公立中学校に送付し、広く告知を行った。さらに、本学入試広報部でもPR活動として案内チラシ3500部、ポスター200部を追加印刷し、高校訪問などの際にチラシとポスターを持参して、高校教員に直接参加をはたらきかけるなど、積極的な支援をいただいた。

集計

応募者総数は178名、そのうち2作品応募した学生が2名いたため、応募作品総数は180点であった。高等学校の専攻別クラス・クラブ活動など学校単位での応募が9校171名、個人での応募が7名で、都道府県別でみると、東京都が5校で最も多く、埼玉県、神奈川県、静岡県、茨城県と続き、関東地方の学校が全体の75%を占めた（表1）。応募者の男女比率は、男子が4名のみと全体の2%足らずで女子の割合が圧倒的に多いが、これは高等学校のクラス単位の応募が女子のみのケースが多いこと、また本学製菓学科の学生募集が女子のみであることに起因していると考えられる。学年別にみると、中学校からの応募が1校あったため、中学生9名、高校生169名で、高校2年生の応募が最も多く、全体の45%を占めているが、これは学校のクラス単位で課題として取り組んだケースで高校2年生のクラスが多かったためと考えられる（表2）。

寄せられたレシピを大別すると、洋菓子143品、和菓子31品、パンその他6品と洋菓子が全体の約8割を占め、また、焼き菓子および常温保存可能な製品が62品、生菓子および冷蔵保存製品106品、皿盛りデザート・飲料など店頭販売が難しいその他の形態が12品であった

表 1

応募者の所属学校の都道府県別分布

学校数分布	
東京都	5
埼玉県	2
神奈川県	2
茨城県	2
栃木県	1
静岡県	2
長野県	1
山形県	1
応募者数分布	
東京都	64
埼玉県	16
神奈川県	17
茨城県	38
栃木県	1
静岡県	6
長野県	7
山形県	29

表 2

応募者の学年別分布

中学2年	6
中学3年	3
高校1年	29
高校2年	83
高校3年	57

応募者の性別分布

女子	174
男子	4

表 3

応募レシピの分類

菓子の種類	
洋菓子	143
和菓子	31
パン、その他（惣菜・飲料など）	6

菓子の形態	
焼き菓子および常温保存可能な製品	62
生菓子および冷蔵保存製品	106
皿盛りデザート・飲料など	12

レシピの使用食材分類

レシピに使用された旬の食材	
さつまいも	72
かぼちゃ	47
栗	24
りんご	27
ぶどう	10
梨	12
その他（柿・ざくろ・里芋・ナッツ類など）	10
季節感を誤った素材（いちじく・ほおずき・桃など）	10

上記食材を使用したレシピ	
1種類使用	118
2種類使用	40
3種類使用	5
4種類以上	1

う等の果物よりも、さつまいもやかぼちゃが多く使用されているのがわかる。また、食材を1種類使用したレシピは118点、2種類以上使用したものが46点で、複数の食材を使用したレシピでは、さつまいも・かぼちゃ・栗を組み合わせたレシピが全体の約40%にのぼった。一方で、旬の食材を用いたレシピ以外で『秋』を表現した作品も12点あり、紅葉や動物、中秋の名月のように菓子の形で表現したり、「芸術の秋」といった抽象的なイメージから画材をモチーフにした作品、直接秋の季節と関係はないが「夏の疲れを癒す」といったコンセプトの作品もあり、個性あふれる斬新なアイデアが多数見受けられた。

図2のとおり、180点のうち、アイデアだけでなく、レシピの配合まで記載されていたのは全体の約60%にあたる107件であったが、菓子のデザインのインパクトや食材の組み合わせ等に見られる柔軟な発想力に関しては、配合が記載されていないレシピの方が全体的に優れていた。菓子に対する知識や技術レベルに限られている中学高校生にとっては、実際に試作をして配合まで考案するとなると斬新なアイデアに結びつきづらく、トッピングで個性を出そう

(表3上)。皿盛りデザートについては、パンケーキとフレンチトーストが全体の半数以上を占め、昨今のパンケーキブームが影響している印象を受けた。

テーマである『秋』のイメージについては、旬の果物³⁾を使用することで達成した応募者が多く、『秋が旬の食材を使用する』というコンセプトの作品は全体の90%以上を占めたが、ほおずきや桃、いちじくなど、夏が旬の食材を誤って使用した作品もあり、食品の旬に対する知識が曖昧な学生が一定数いることがわかった。旬の食材として最も多く使用されたのはさつまいもで、全レシピの40%にあたる72作品で使用されていた。左表3下の使用食材分類を見ても、りんご・ぶど

としている作品は数多くあったが、商品としては単純かつありがたいレシピになりやすい傾向があることがわかる。また、大きなカラーイラストや写真で完成イメージを表現しているレシピが144点と全体の80%にのぼり、入賞作品も3点のうち2点がカラーイラスト作品、残る1点もカラーではなかったもののデザイン画がわかりやすく記載されており、応募用紙そのものの完成度が高かった。応募総数が180点と多い中で、イラストや写真による視覚的アピールに欠ける作品は目に留まりにくく、選考に残るのは難しい結果となった。

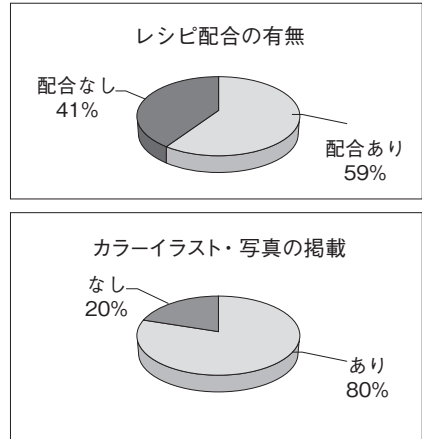


図 2

結果および考察

I. 優勝作品の選定

優勝作品の選定は、テーマである『秋』を表現するコンセプトの他、デザインのインパクト、ネーミング、そして商品化および販売に適した製品であるかどうかに重点を置いて行われた。9月8日には全応募作品が揃い、砂皿ひとみ准教授と2名体制で審査員として入賞候補作品8品まで絞り込み、最終審査は学科専任教員全員で協議のうえ決定した。優勝作品には、東京都立工芸高校2年生、吉瀬さくらさん考案の『目白のさんまパイ』(図3)、準優勝作品には図4の埼玉県立大宮光陵高校3年生の天野由貴さん考案『サクまる。』、図5の同校2年生長井真帆さん考案『簡単！モチツとかぼちゃもち』が選ばれた。

優勝作品『目白のさんまパイ』は、さんまの形を模したパイ菓子がチョコレートで作った網の上に載ったデザインと、落語「目黒のさんま」をもじったようなネーミングのインパクトが絶大で、さらにフィリングにサツマイモ

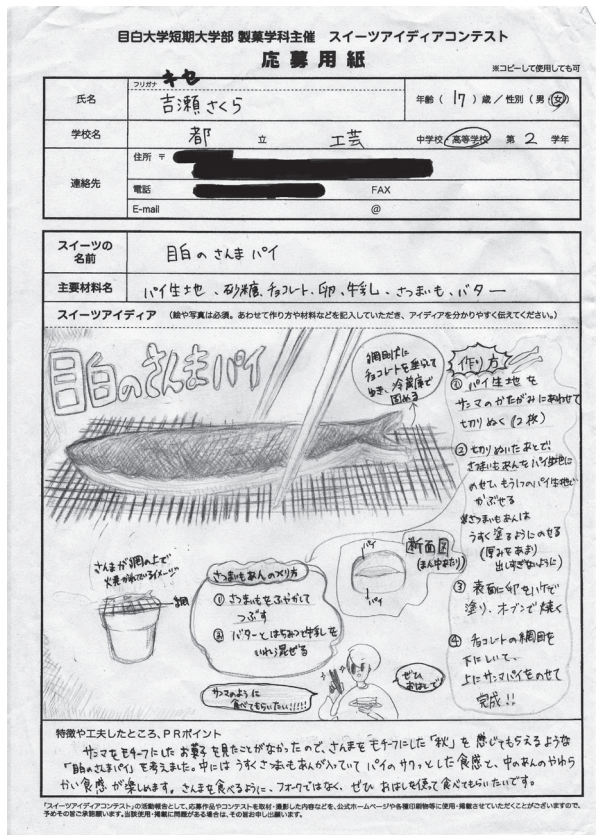


図 3

目白大学短期大学部 製菓学科主催 スイーツアイデアコンテスト 応募用紙

※コピーして使用しても可

氏名	天野 由貴	年齢 (18) 歳 / 性別 (男)
学校名	埼玉県立大宮光陵	中学校 (高等学校) 第 3 学年
住所	[Redacted]	
連絡先	電話 [Redacted] FAX [Redacted]	E-mail [Redacted]

スイーツの名前	サクまる。
主要材料名	栗
スイーツアイデア (絵や写真も必須。あわせて作り方や材料などを記入してください。アイデアを分かりやすく伝えてください。)	

作り方 (パイ生地)

- 1 解凍した冷凍の卵を栗型で潰す。
- 2 表面に生油を塗り、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。
- 3 焼上ったらすぐに型で半分分に割り、冷風庫に入れておく。

作り方 (栗ようかん)

- 1 砂糖、水、糊状栗を鍋に入れて煮る。火にかけて糊状させて1.5分煮詰め、火を止める。
- 2 1に生油を加え、火を止めて糊状の半分は混ぜる。
- 3 栗ん皮栗(個分)とマレードを加えて準備させる。
- 4 半分に栗を添え、冷蔵庫で冷し冷めたら完成!

材料 (パイ生地)

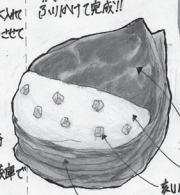
- 冷凍パイシート …… 2枚
- 生油 …… 適量

材料 (栗ようかん)

- 砂糖 …… 小匙1/2
- 白ごまし …… 100cc
- 栗ん皮栗 …… 大匙2
- マレード …… 120g
- 栗の甘露煮 …… 3個

材料 (トッピング用)

- パイシート …… 1枚
- 栗の甘露煮 …… 1個



特約加工したところ、PRポイント
和と洋がコラボした オレンジマレードが栗の甘露煮のアクセント!!

「スイーツアイデアコンテスト」の応募要項において、応募用紙のコピーを複数枚提出し、審査員に開示すること、およびホームページに掲載の印刷物等に複製していただくことがございます。予めその旨をご留意願います。当該応募用紙に複製がある場合は、その旨をお知らせいたします。

図 4

目白大学短期大学部 製菓学科主催 スイーツアイデアコンテスト 応募用紙

※コピーして使用しても可

氏名	長井真帆	年齢 (17) 歳 / 性別 (男)
学校名	埼玉県立大宮光陵	中学校 (高等学校) 第 2 学年
住所	[Redacted]	
連絡先	電話 [Redacted] FAX [Redacted]	E-mail [Redacted]

スイーツの名前	簡単! モチッと かぼちゃもち
主要材料名	かぼちゃ、片栗粉、バター、チーズ
スイーツアイデア (絵や写真も必須。あわせて作り方や材料などを記入してください。アイデアを分かりやすく伝えてください。)	

材料

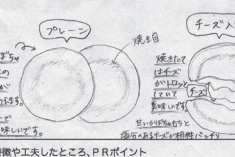
- かぼちゃ …… 1/4個
- 片栗粉 …… 大匙3〜4杯
- バター(マーガリン) …… 10g
- 油 …… 少量
- とろけるチーズ …… 適量

材料の分量

- 砂糖 …… 小匙1
- 醤油 …… w

作り方

- 1 かぼちゃを1/4に切る。
- 2 鍋にかぼちゃを、お水で蒸かして、竹串が通る程度まで蒸らす。
- 3 蒸かしたかぼちゃを、お湯を捨て、250℃のオーブンで水分を飛ばす。
- 4 片栗粉を加えて、1.7分ほど混ぜ、残り3分ほど、1.7分ほど混ぜる。
- 5 形を押し、6等分にして、6cm程度の丸型にする。
- 6 かつら油を2分ほど、かつら油の中に入れておく。
- 7 フライパンに油とバターを熱して、中央へ弱火で両面焼けば完成!
- 8 焼けたら、チーズとマーガリンを5分ほどトーストして、お好みで醤油やソースをかける。



特約加工したところ、PRポイント
今回は3種類の かぼちゃもちを作りました。いろんな味が、あるのでぜひお試しください。

モチッとが特徴として、美味しく食べてほしいです。

「スイーツアイデアコンテスト」の応募要項において、応募用紙のコピーを複数枚提出し、審査員に開示すること、およびホームページに掲載の印刷物等に複製していただくことがございます。予めその旨をご留意願います。当該応募用紙に複製がある場合は、その旨をお知らせいたします。

図 5

餡を使用しており、見た目・味ともに旬を感じさせる逸品である。PRのコメントに、「秋の食べ物で一番最初に思い浮かんだのがサンマの塩焼きだったが、サンマをモチーフにした菓子を見たことがなかったため、サンマをかたどった菓子にしようと考えた」とあり、既成の商品にとらわれず、オリジナルの菓子を考案しようとする姿勢がうかがえる。サンマのように箸で食べてもらいたいといった要望や、チョコレートで作った網や七輪など、菓子の盛り付けやディスプレイまで細かく考えられていた点も審査員の目に留まり、選考段階では全員一致での選出となった。

準優勝作品の『簡単!モチッと かぼちゃもち』は、ペースト状のかぼちゃと片栗粉で作った団子をバターで焼いたシンプルなレシピであったが、とろけるチーズを中に包み込んだり、みたらしダレをからめてバター醤油風味にしたりといった惣菜風のアレンジにオリジナリティを感じる作品だった。同じく準優勝作品の『サクまる。』は、栗の形のパイ生地でおレンジマレード風味の栗羊羹をサンドした和洋折衷菓子で、材料から形、仕上げまでとにかく栗にこだわったデザインと、洋菓子和菓子を上手くコラボレーションした点が選出のポイントとなった。

Ⅱ. 製品化

優勝作品『目白のさんまパイ』は手描きのカラーイラストによるアイデア作品であったため、「サツマイモ餡をパイ生地で包み、焼きサンマの形に焼き上げた菓子」という食材の組み合わせと製品のデザインのみで、配合やレシピの詳細は明記されていなかった。そのため、製菓学科洋菓子担当の砂皿ひとみ准教授を中心に、考案者のデザインイメージをそのまま製品化できるようなレシピを考案し、数回にわたって試作を重ねた。パイ生地は製菓学科1年生の実習で指導しているレシピ⁴⁾で製造し、フィリング（詰め物）のサツマイモは、同じく製菓学科1年生の実習で製造するスイートポテトに、食感のアクセントとして黒ゴマを加えて使用することにした。焼きサンマのデザインは、カラーチャート食品成分表⁵⁾の写真をもとに、薄いブリキ板を加工して手作りの抜き型を作成し、シャープなサンマの形を再現したほか、焼成後のこんがりとした焼き色と焦げ目は、コーヒーエキスを加えた塗り卵を使って表現している。また、パッケージは後日店頭販売することから、スーパーの惣菜コーナーで見かけるサンマの塩焼きのパック売りからヒントを得て、プラスチック製のパックに醤油を模したチョコレートソースと一緒に詰める形に決定した。完成した『目白のさんまパイ』のレシピと製品は末項の通りである。

平成26年9月21日、第1回スイーツアイデアコンテスト表彰式および製菓学科教員との『目白のさんまパイ』製品の共同製作のため、優勝者吉瀬さくらさんを本学に招待した。表彰式では、製菓学科学科長名取弘晃教授より表彰を受け、その後製菓学科実習室において、洋菓子担当教員2名、助手1名とともに『目白のさんまパイ』の製造を行った。パイ生地は仕込みに時間がかかるため、前日に準備しておいたものを使用し、当日の作業は、フィリングとなるスイートポテトの火取り（材料を火にかけて水分を飛ばし、必要な固さに仕上げる）、火取ったスイートポテトをパイで包んでサンマの型で抜く成形、表面にきれいな焼き色をつけるための仕上げとオープンでの焼成を約2時間かけて行い、完成品をパッケージ包装した後、試食してもらった（写真1-5）。

吉瀬さんは試作中、自分がデザインした菓子が実際の商品として完成していく過程が大変興味深く、また、想像以上に本格的な商品に出来上がったことにびっくりしていると話





写真1-5 コンテスト表彰式と『目白のさんまパイ』製造

し、終始楽しそうに作業に取り組んだ。さらに、美術大学を進路として夢見ていたが、今回の体験を通して、将来の進路の新たな可能性として菓子業界に興味があった、一連の作業がとても楽しかったとコメントした。

Ⅲ. 製品の販売

平成26年10月18日、19日の土日2日間で開催された目白大学文化祭「桐和祭」において、商品化された『目白のさんまパイ』を販売した（写真6）。

9月21日のコンテスト表彰式後、目白大学短期大学部ホームページ内WEBNEWSのコーナーで、コンテスト優勝者および準優勝者の発表、表彰式と『目白のさんまパイ』製造風景が紹介され、桐和祭で限定100個を販売する旨を告知した。また、応募者全員に参加賞を送付する際にも、優勝者のアイデア商品を桐和祭にて販売する告知文を添えた。募集したアイデアが実際に商品化し、販売されるところを参加した生徒たちに見てもらおうことで、次年度以降の参加に対するモチベーションの向上につながると考えたからである。

販売当日は、製菓学科1年生が毎年授業の一環として出店する菓子の製造販売店舗の一角にブースを設け、学科の1年生が販売を担当した。さんまパイ2尾入りの1パック150円、10月



写真 6

19日曜日限定100パックで、10時、11時の2回に分けて各50パックずつの販売となったが、販売開始時間に合わせて行列ができ、2回ともわずか10分程度で完売となった。販売にあたっては、コンテスト優勝作品の限定販売という話題性だけでなく、「形が可愛い」「パッケージがユニーク」等、その場で商品を見て興味を示して購入する来店者も多く、『目白のさんまパイ』のデザイン性と商品としての完成度の高さが証明される形となった。当日午後には優勝者の吉瀬さくらさんも友人と共に来場したが、午前中のうちに商品が完売するとは思っていなかったようで、大人気で即完売した旨を伝えると、驚きながらも嬉しそうに販売ブースを見学していた。

IV. 考察と改善点

1) 考察

外部へ向けたコンテストの主催は学科として初めての取り組みであり、どれくらいの応募があるのか不安を抱えてのスタートであったが、学校のクラス単位での取り組みが多く、予想を大きく上回る応募数となった。当初のねらい通り、夏休みの課題として取り組んだケースが多かったため、新学期が始まった9月に入ってからのお応募が全体の7割を占めた。入賞者の担任教員からは、クラスで課題として取り組ませるのにちょうどよい企画であったとの声もあり、募集のタイミング、内容ともに学校課題として足りるものであることが、応募数を確保するの

に必要な条件だということがわかった。どういった手順で課題に取り組み、またその過程での生徒の反応について担任教員に聞き取り調査を行えば、より完成度の高い募集要項を作成することが可能だと思われる。

また、本コンテストの主眼であった、埋もれている中学高校生の菓子に対する潜在的な興味を引き出し、ゆくゆくは製菓業界を目指す有意の学生を確保していくという点においても、優勝者である吉瀬さくらさんが来校して作品を試作した際、自分がデザインした菓子が想像以上に本格的な商品として完成していく過程を体験し、菓子業界に興味をわいたとコメントしたことから、一定程度は達成されていると考えられる。近隣中学校から学校単位での応募もあり、また、優勝者の吉瀬さくらさんが『目白のさんまパイ』販売当日に友人と再度来校し、彼女の方から学科教員に声をかけてくれたことから、船戸らが述べている地域連携、高等教育機関として地域に対して何らかの教育的機会を提供する必要性があり、その手段として小中学生を対象とした啓蒙教育の機会の提供すること²⁾にも繋げていけるのではないだろうか。

2) 次年度に向けた改善点

アイデア募集のコンテストであるため、テーマはあまり限定せず抽象的なものを選んだつもりであったが、『秋』を表現するのに旬の食材を使用したレシピが90%以上にのぼったことから、結果的にアイデアの幅を狭めてしまった可能性があるとの意見が、選考の段階で出た。次回のテーマ設定の際には、コンテスト実施の目的に沿った自由度の高いテーマを検討していく必要があると考えられる。


また、今回作成した応募フォーマットは、主材料・工夫した点という形で自由に記述させるスタイルであったが、秋というテーマを表現するにあたって「なぜその材料を選んだのか」、「なぜこのデザインにしたのか」というアイデアの根本について詳細な記述がされている作品が少なく、中学高校生の柔軟な発想と作品との関連性がわかりにくい結果となってしまった。来年度もコンテスト実施を予定しているため、レシピを考案するまでの経緯を詳しく記載させるようなフォーマットへの改定を検討したい。

応募期間に入ってから、作品の応募に際して一部の高等学校教員から、応募用紙に生徒の個人情報を書き明かすことに対して躊躇する問い合わせもあり、学校単位で授業課題として取り組んだ場合は、応募の窓口は学校とし、個人情報の記入を避けられるような一文を募集要項に記載する必要があるのではないかと意見が学科内から出た。この点については本学入試広報部と早々に協議し、来年度の募集については、学校単位の応募の場合、個人の連絡先は記載せず学校を窓口として連絡を取ることとなった。

最後に、今回の取り組みに際して、企画からチラシの準備、表彰までの一連の流れを通して、本学入試広報部に多大な援助と協力をいただいたことを厚く御礼申し上げます。

第1回 スイーツアイデアコンテスト 優勝作品

製品名	さんまパイ
------------	--------------

<p>西己合 …約40個(20パック)分</p> <p>パイ生地 310g 薄力粉 310g 強力粉 6g 食塩 334g 冷水 550g バター</p> <p>さつま芋ペースト 200g さつまいもペースト 48g 上白糖 0.4g 食塩 24g 卵黄 19g 生クリーム 21g バター 20g 黒ごま</p> <p>その他 40粒 黒小豆</p> <p>(塗り黄身A) 1個 卵黄 0.5g 塩 10g 水</p> <p>(塗り黄身B) 1個 卵黄 0.5g 塩 1g トラブリ(コーヒーエキス)</p> <p>仕上げ 140g チョコソース</p> 	<p>製法</p> <p>1. フィユタージュ * ノルマル仕込み/3つ折り6回</p> <p>2. さつまいもペースト (1) 全ての材料を混ぜ合わせる。 (2) 銅鍋に入れ、適度な硬さまで焦がさないように練り混ぜながら、煮詰める。 (3) 練上がったら火を止め、黒ごまを加えて混ぜ合わせる。 (4) 常温まで冷まし、7gずつに分割しておく。</p> <p>3. 組み立てる。 * 黒小豆は重曹を入れた湯で、柔らかくなるまで煮て、ザルにあけ、冷ましておく。 (1) フィユタージュ1玉を2等分にし、それぞれ2mm厚にのばして冷蔵庫で休ませる。 (2) 1枚のパイ生地に、さんまの抜き型で薄く跡をつけ、その内側に収まるように、7gのさつまいもペーストを棒状にして置き、周りに刷毛で水を塗る。 (3) もう一枚のパイ生地にピケをして、(2)の上から重ね置いて押さえつけ、しっかりと接着する。 (4) 中に挟んださつまいもペーストの膨らみを目安にしながらか、さんまの抜き型で抜いていく。 (5) 抜き取ったパイは、膨らんだ側を下にして天板に並べ置き、表面全体に塗り黄身Aを刷毛塗りし、しばらくおいて乾いたら、筆を使って塗り黄身Bを背中模様として塗る。 (6) エラと尻尾の筋をつけ、黒小豆を目の部分に埋め込む。</p> <p>3. 焼成する。 * 下火200℃②上火190℃①/30分。</p> <p>4. 包装する。 * タレピンにチョコソースを約7g入れる。 * パックに、さんまパイ2個を入れ、バラんとチョコソースを入れたタレピンを添え、上面にシールを貼る。</p>
---	---

【参考文献】

- 1) 佐藤幸子他「産学協同プロジェクトが学生の教育効果に及ぼす影響」日本食育学会第3回大会、東京、2009
- 2) 船戸慶輔他「高等教育機関と地域公益団体との技術啓蒙教育を通じた連携のあり方について」工学・工業教育研究講演会講演論文集、2004
- 3) 野間佐和子「旬の食材 四季の果物」講談社、2004
- 4) 日本菓子教育センター「Les Bases de la Pâtisserie 洋菓子教本」瞬報社、2004
- 5) 文部科学省 科学技術・学術審議会「新カラーチャート食品成分表」教育図書、2010