

木綿街道人口増加作戦

スイーツA班

◎佐野綺音

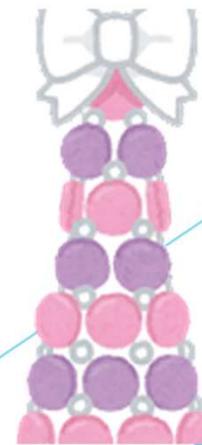
○田辺心

角桃子

錦織小乃羽

安食綾香

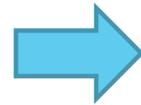
加川結唯



研究の背景

- ▶ 木綿街道の若い世代の人々の減少

増やしたい



- ▶ 若い人たちが来たい！と思えるスイーツ



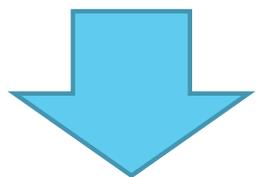
シチュエーション

- ▶ 学生が学校帰りによれる
- ▶ 遠方からからくる
- ▶ 木綿街道を食べ歩き



研究の目的

木綿街道の人口増加



平田の町全体の活性化にも繋がる

研究の方法

木綿街道にある文吉たまきとの
共同開発



文吉たまき

- ◆ 住所：〒691-0001 島根県出雲市平田町片原町789-17
- ◆ 営業時間：11:00～20:30



研究の内容

- ① 人気スイーツを調べる
- ② お店に出したいスイーツを考える
- ③ スイーツを作る
- ④ お店の人に食べてもらう

調理実習 1回目

- ▶ フレンチトースト
- ▶ レアチーズケーキ

重たい 見た目が悪いなど

失敗

調理実習 2回目

▶ スフレパンケーキ

材料

- ・ 卵
- ・ グラニュー糖
- ・ 薄力粉
- ・ ベーキングパウダー
- ・ 牛乳

作り方

1. 卵を卵黄と卵白に分ける
2. 卵黄に牛乳と薄力粉とベーキングパウダーを合わせてまぜる
3. 冷えた卵白にグラニュー糖を加えてメレンゲを作る
4. まぜた生地とメレンゲを合わせ、まぜる
5. ホットプレートに生地をのせて、蒸気焼きをする
6. ひっくり返して再度蒸気焼きをする

改善点

▶ 見た目が地味

➡ フルーツを盛り付ける

▶ ソースの種類が少ない

➡ 種類を増やす

▶ 白い皿 ➡ 黒い皿

調理実習 2回目

▶ うどんチュロス

材料

- ・ うどん
- ・ 薄力粉
- ・ 砂糖
- ・ サラダ油
- ・ グラニュー糖



作り方

1. うどんをレンジで加熱する
2. 袋にうどんと薄力粉、砂糖を入れてふる
3. うどんを3本ずつ分けて巻き、縄状にする
4. フライパンにサラダ油を入れて揚げる
5. グラニュー糖をまぶす

改善点

- ▶ もちもち カリカリもちもち
 (薄力粉) (薄力粉 + 片栗粉)

- ▶ 味付けの種類を増やす
 (シナモン、いちご、チョコなど)



調理実習 2回目

▶ 抹茶プリン

材料

- ・ たまご
- ・ 牛乳
- ・ 砂糖
- ・ 抹茶
- ・ 生クリーム
- ・ 熱湯



作り方

1. カラメルを作る
2. ボウルに卵と砂糖を入れて静かに混ぜる
3. 牛乳と生クリームを混ぜて温める
4. 抹茶を混ぜる
5. 茶こしで2回こす
6. 5分むす
7. 冷蔵庫で冷やす

改善点

▶ 容器について考える

➡ カップor皿

➡ 持ち運び可or不可



活動の発見,気づき

- ▶ スイーツのことだけを考えていた
 - ➡ 容器について考えなければならない
 - ➡ 値段について考える

後輩へのアドバイス

◆ 計画的に活動を進める

◆ 作るスイーツの候補を考える



まとめ

- ▶ スイーツを考えるのは難しかった
- ▶ コロナで思うように活動できなかった
- ▶ 食べた人においしいと言われてうれしかった