

# フードスペシャリストが実践する新しい食ビジネス ー青森県で開発された加工用米粉「あおりっこ」の普及ー

柴田学園大学フードマネジメント学科 2年

○三上智愛、岡崎日暖、澤百葉、須々田歩花、立石桃々、  
對馬凜、寺田陽斗、中田羽南、前山達弥

## 1. 目的

近年の食生活の変化を反映して、米の消費量が著しく減少の傾向にあります<sup>1)</sup>。一方では、アレルギーなどの疾患を引き起こすおそれのあるグルテンを含まない「米粉」の需要が増加しています<sup>2)</sup>。私たちは、青森県中南地域県民局の協力のもと、青森県の研究機関が開発した新しい加工用米粉である「あおりっこ」<sup>3)</sup>を材料として、米粉を利用したレシピ開発と試作に取り組むとともに、販売体験とアンケート調査を実施して、県産「米粉」の普及の可能性を調査しました。

## 2. 取組内容

### (1) 「あおりっこ」を利用した米粉シフォンケーキの開発

青森県中南地域県民局から供与された「あおりっこ」を材料として3種類の米粉シフォンケーキのレシピの試作を重ね開発に至りました。

### (2) 「あおりマルシェ」及び大学祭「神無月祭」における販売体験とアンケート調査

「あおりマルシェ」(令和6年9月15日、16日、青森市、主催:あおりマルシェ実行委員会、若手農業トップランナー・あおり立志挑戦の会)及び柴田学園大学祭「神無月祭」(令和6年10月19日、20日、弘前市)において、米粉シフォンケーキの販売体験を行いました。また、この際に「Google Forms」を利用して8項目のアンケート調査を行いました。

## 3. 結果

### (1) 「あおりっこ」を利用した米粉シフォンケーキの開発

今回は「あおりっこ」を材料として、プレーン、紅茶及びココアの3種類のシフォンケーキを作りました。例として、プレーンの分量とレシピを以下に記載しました(図1)。米粉の特長を活かして、仕上がりが「ふわっと」なるように混ぜ方を工夫しました。



1ホール(8個)分	
材料	分量
米粉[あおりっこ]	80g
卵(Lサイズ)	4個
きび砂糖	70g
米油	30g
バニラオイル	4滴
お湯	60g

- ① オープンを170℃に予熱しておく。
- ② 卵黄ときび砂糖20g、バニラオイルを合わせて(清潔な)ハンドミキサーで白っぽくなるまで混ぜる。
- ③ 米油、お湯、米粉の順に加え、ひとつずつホイッパーで混ぜる。
- ④ 卵白に塩を加えハンドミキサーで軽くほぐす。
- ⑤ きび砂糖50gを一度に加えハンドミキサーで高速2分、低速2分程度混ぜてボリュームのあるメレンゲを作る。
- ⑥ メレンゲを1すくい分卵黄のボウルに入れ、ホイッパーでメレンゲが見えなくなるまで混ぜる。残りのメレンゲの半分を加え、ホイッパーですくいあげるように混ぜ合わせる。
- ⑦ 残りのメレンゲと合わせ、ホイッパーをボウルの底から返すようにふわっと混ぜる。ある程度混ぜ合わせたらゴムベラで全体がなじむまで混ぜる。
- ⑧ 高い位置から方に流し込み、空気を抜いて170℃で30分焼く。
- ⑨ 焼けたら型ごとひっくり返して完全に冷ます。
- ⑩ 型から取り出したら完成。

図1. 「あおりっこ」を利用した米粉シフォンケーキ(プレーン)の写真(左)、分量(中央)及びレシピ(右)

### (2) 「あおりマルシェ」及び大学祭「神無月祭」における販売体験とアンケート調査

上記で試作した3種類の米粉シフォンケーキの販売体験を行いました。マルシェでは240個(80個×3種類)、神無月祭では114個(38個×3種類)を完売しました。併せて実施したアンケート(回答数34)では、青森県産品を取り入れている割合が79.4%(図2)、米粉を使用した商品を購入した事がある割合が79.4%(図3)でしたが、普段の食生活に米粉を活用している割合が11.8%(図4)という結果でした。今後、青森県産米粉の周知を図ることで、普及の可能性がわかりました。希望する購入価格は500円/kgでした。

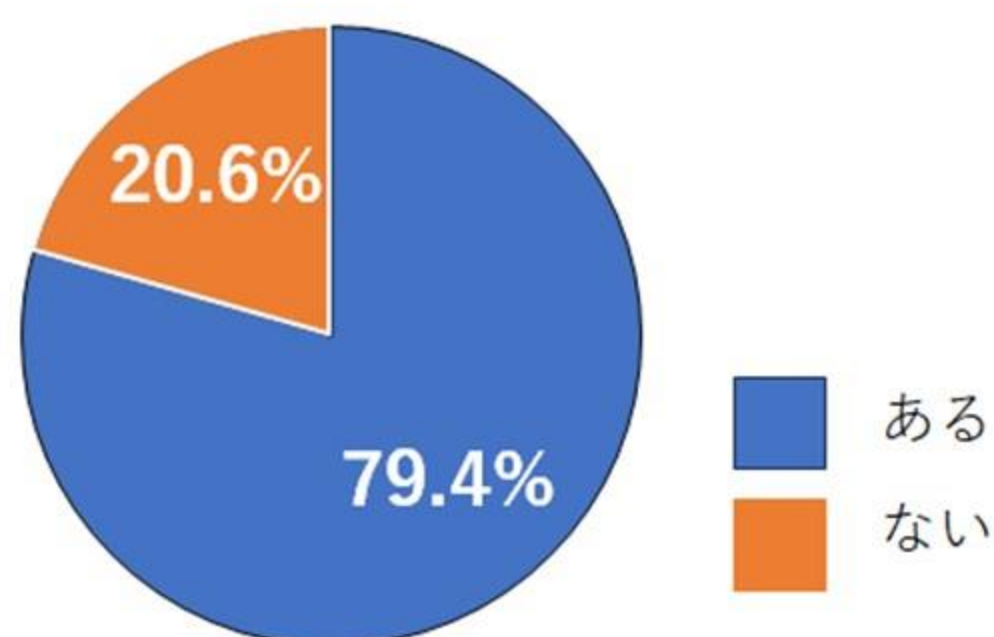


図2. 青森県産品を取り入れている割合

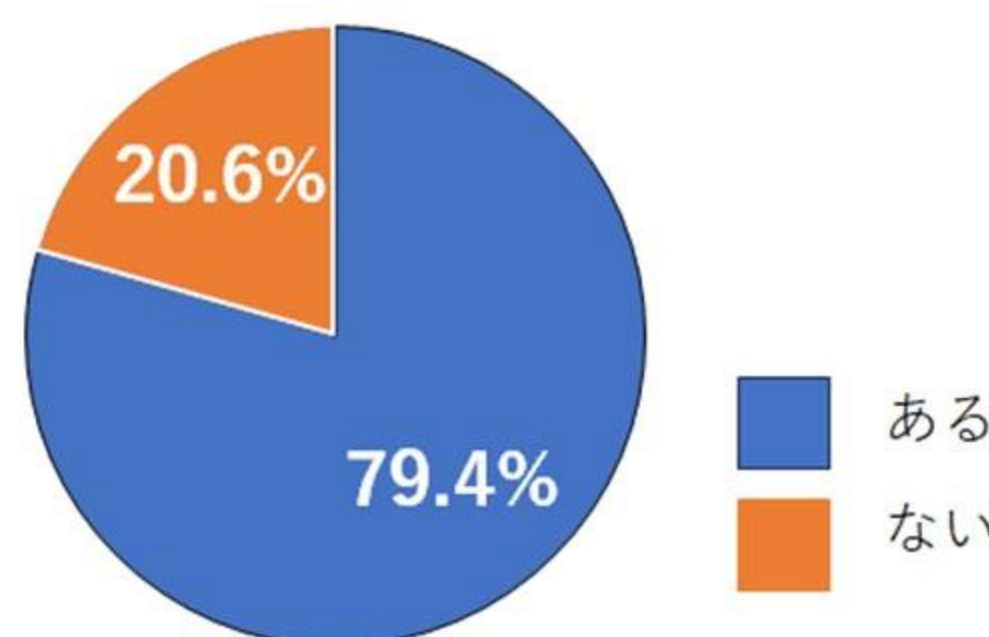


図3. 米粉を使用した商品を購入した事がある割合

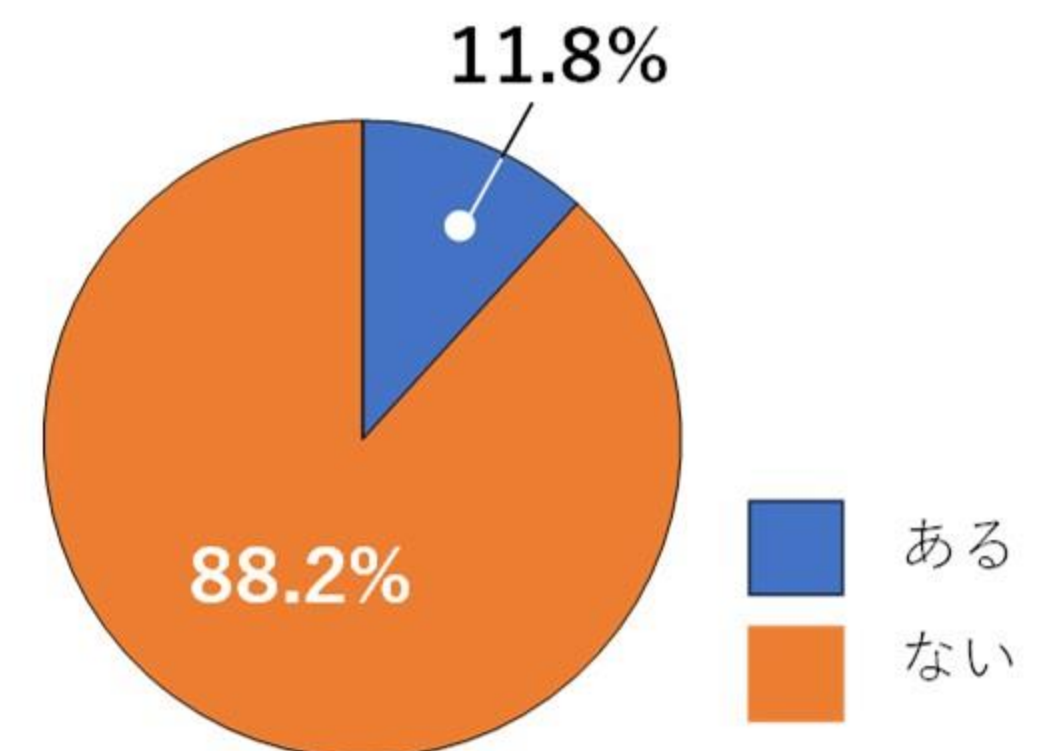


図4. 普段の食生活に米粉を活用している割合

## 4. 考察・まとめ

私たちは、「あおりっこ」を利用したシフォンケーキを開発し、実際の販売体験とアンケート調査を通じて、今後、県産米粉の市場が拡大する可能性を見出しました。青森県は、令和6年度から「米づくり新時代」を推進しています。その中で、「米づくりは本県の経済と食を支えるだけでなく、自然の循環、里山の景観形成、県土保全・防災など、様々な機能を果たしている」と述べています。地域の米づくりを持続可能にするためにも、加工用米粉を普及して生産を拡大することが重要であることを学修しました。

## 5. 参考文献

- 1) 主食用米等の令和5/6年及び令和6/7年の需給見通し、米をめぐる状況について、農林水産省農産局(令和6年8月). [https://www.maff.go.jp/j/seisan/kikaku/attach/pdf/kome\\_siryou-209.pdf](https://www.maff.go.jp/j/seisan/kikaku/attach/pdf/kome_siryou-209.pdf).
- 2) 米粉をめぐる状況について、農林水産省(令和6年10月). <https://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/komeko/attach/pdf/index-128.pdf>.
- 3) 米粉に向く高アミロース米新品種「あおりっこ」の紹介、地方独立行政法人青森県産業技術センター農林総合研究所研究成果報告2、(令和5年12月). [https://www.aomori-itc.or.jp/\\_files/00196468/no-tsu\\_r5\\_11.pdf](https://www.aomori-itc.or.jp/_files/00196468/no-tsu_r5_11.pdf).