

玉島の茶文化を活かした商品開発

Product development utilizing the tea culture of Tamashima

河 村 敦

Atsushi KAWAMURA

Abstract

We developed new types of green tea sweets in order to revitalize the region through tea culture. Before we developed materials to promote the tea culture, we investigated recognition level regarding Tamashima tea culture and public opinions about the sweets. The younger generation had lower recognition levels of regarding Tamashima tea culture. Many people expressed a liking for both pastries and Japanese sweets. Moreover, they tended to like the green tea flavor of Japanese sweets. We thought that recognition levels regarding Tamashima tea culture would improve based on the popularity of the green tea sweets, and the appeal of the green tea sweets could also be used to increase the recognition level of Tamashima tea culture. Results indicated that the appeal power was increased by the combination of the Tamashima tea culture, the functionality of the green tea, Tamashima specialty products, and cooperation with neighboring regions.

1. はじめに

倉敷市玉島の地は、岡山県下三大河川の一つである高梁川の河口右岸に発達した商港であり、高瀬舟による河川水運と瀬戸内海の廻船による全国市場の結節点に位置して、江戸時代より栄えてきた湊町である。

古来より高梁川流域の物資集散地であり、江戸中期以降から明治初期にかけては、西日本の代表的綿作地帯であった岡山県南西部の繰綿と鯉ノ粕を主とした魚肥の流通で県内トップクラスの取り扱い額であった。山陽鉄道（現JR山陽本線1891年）・中国鉄道（現JR津山線1898年、現JR吉備線1904年）・宇野線（1910年）・伯備線（1928年全通）などの鉄道網の形成により、明治中期から昭和初期にかけては、物資流通の変動影響を受けながらも県内の物資集散地の中で取引額上位を維持していた。しかし、昭和中期以降の船舶の大型化、自動車によるコンテナ輸送、流通形態の変化による問屋の減少などにより物資集散地としての適性を欠き衰退していった。

上記のようにかつて湊町として栄えた商人たちの交流の場として茶室が利用されていた。全盛期には400ほどの茶室があったといわれ、現在でも萱谷家、三宅家、柚木家など往時の旧家には茶室があり、玉島地区に約40の茶室が残っている。

玉島の茶の湯は、約300年前の享保・元文の頃より京都の宗匠初代紙張庵義牧が長尾・玉島に毎年訪れ指導し、1780年の高運寺建立を機に藪内流が広まった。現在でも、県下四大茶会の一つ「良寛茶会」が毎年開催され、茶道を愛する人々により「玉島の茶文化」が今日に伝えられている。

古くから栄えた茶の湯文化は、茶の湯に欠かせない菓子の需要が増えることにより、玉島に和菓子の発展をもたらした。その和菓子は、次第に庶民の生活に浸透し、現在でも暮らしの中に生きている。そして、玉島の地でしか味わえない伝統的な和菓子や新たに生み出された庶民派スイーツは、市民生活のコミュニケーションを担う大きな役割を果たしている。商店街にある老舗の茶舗や菓子匠、おはぎや大判焼、餡パンなどの製造を続ける甘味店の人気も根強く、玉島の歴史文化と茶の湯好みの奥深さが感じられる。

近年の玉島の衰退を憂いて、行政や民間で玉島の活性化を図る取り組みが多く行われている。本研究も、平成28年度の「文化のかおるまち玉島事業 玉島地域に根付く茶文化の調査研究業務」として

文化のかおるまち玉島実行委員会より委託費の補助を受けて行われたものである。

2. 研究目的および方法

2.1 研究目的

玉島に根付く茶文化を通じて玉島地域の活性化を図るために新たな茶菓子を開発する。開発に先立ち、現在の玉島に関わる人々、中でも若い世代には茶文化の認知度が低いことや、食の欧米化により茶文化のみならず日本茶や和菓子離れも進んでいることが予想されることから、玉島の茶文化や和菓子の嗜好などについて意識調査を行い開発の参考とする。また、開発した商品についてはイベントなどで評価を受け今後の改善資料とする。

2.2 研究方法

2.2.1 玉島の茶文化の認知度および嗜好飲料調査

対象者：大学生117名、アンケート：「玉島茶文化の認知度」「普段よく飲む飲料」の2項目についてGoogleドライブ上でWebにて回答させた。

2.2.2 和菓子についての意識調査

対象者：大学生および社会人（内訳10代69名、20代35名、30代6名、40代3名、50代4名、60代以上1名）、アンケート：「和・洋菓子への好み」「和・洋菓子を好む理由」「和菓子のイメージ」「好きな和菓子」「和菓子の好きな味」「和菓子を食べるタイミング」「和菓子を買うタイミング」「和菓子の購入場所」「和菓子購入基準」「欲しいと思う和菓子」の10項目についてGoogleドライブ上でWebにて回答させた。

2.2.3 開発および評価

10種類の商品を開発し、制作意図・出来栄え・美味しさについて、大学生・社会人に5段階のSD法で評価させた。

3. 研究結果および考察

3.1 玉島の茶文化の認知度および嗜好飲料調査について

玉島で古くから茶文化が盛んであったことを認知していた学生は11.1%（13名）であった。認知していた学生は全て3年生以上で、授業等で玉島の茶文化を知ったとのことであった。

普段よく飲む飲料についての回答（複数回答）は、ミネラルウォーター40.2%（47名）、炭酸飲料35.0%（41名）、コーヒー29.1%（34名）、緑茶26.5%（31名）、麦茶・玄米茶等21.3%（25名）、紅茶20.5%（24名）であった。緑茶と麦茶・玄米茶等を合わせた日本茶では47.8%（56名）となり、日本茶離れが危惧されたが、選択肢の多い中で日本茶を摂取していることが示された。

3.2 和菓子についての意識調査について

和・洋菓子への好みについては、和・洋菓子どちらも好き82.2%（97名）、洋菓子が好き13.6%（16名）、和菓子が好き4.2%（5名）であり、嫌い・食べないという回答は0であった。合計では洋菓子の嗜好は95.8%、和菓子の嗜好は86.4%であり、洋菓子の嗜好は高いが和菓子の嗜好も依然として高水準であることが確認された。

玉島の茶文化についての認知度は極めて低かったが、予想外に和菓子への嗜好は高かった。洋菓子の多くは小麦を原材料としアレルギーを発症する可能性があることに対し、和菓子にはその危険性が少ないことも一因と考えられる。

和菓子を好む理由としては、程よい甘さで疲れを癒やされる32.4%（33名）、餡が好き31.4%（32名）であった。洋菓子を好む理由としては、味の種類が多い46.9%（53名）、クリームが好き18.6%（21名）

であった。和菓子には精神的な安らぎの効果を求めていることが示された。

和菓子のイメージとしては、お茶に合う91.5%（108名）、伝統・文化がある53.4%（63名）、季節感がある40.7%（48名）などが挙げられた。お茶に合うという回答が高率であったことから、お茶と和菓子の強い結びつきが再確認された。

和菓子には日本茶が定番ではあるが、2016年3月にAGF（味の素ゼネラルフーズ）は全国和菓子協会と共同で、珈琲と和菓子を組み合わせる新しい食文化の創造を目指す「珈琲ラヴズ和菓子発掘プロジェクト委員会」を発足させ、味覚分析などを用いて珈琲と和菓子の相性の良さを提唱していることから、コーヒーも含めた茶文化を考えていくことが必要であると思われる。

好きな和菓子については、団子43.2%（51名）、大福40.7%（48名）、鯛焼き・今川焼き・人形焼き39.8%（47名）、わらびもち36.4%（43名）などであった。餅独特の食感が好まれるようである。また、好きな和の味としては、抹茶63.6%（75名）、小豆餡59.3%（70名）、きなこ56.8%（67名）、栗42.2%（50名）などであった。

和菓子を食べるタイミングとしては、お土産でもらったとき76.3%（90名）、家族が買ってきたとき69.5%（82名）などであった。和菓子を買うタイミングについては、何となく目についたとき55.9%（66名）、家族・友人のお土産に47.5%（56名）などであった。和菓子には、自分が食べるということではなく、誰かのためにというコミュニケーションツールとしての意味づけが強いと思われる。

購入場所については、スーパーマーケット32.2%（38名）、専門店21.2%（25名）など、誰にあげるか・誰と食べるかによって、高価格商品と廉価商品の二極化が生じると考えられる。購入基準については、味64.4%（76名）、菓子の形・デザイン・色18.6%（22名）、価格13.6%（16名）などであった。食商品として当然ながら美味しさが主たる基準ではあるが、目で見えて楽しむ要素も和菓子には重要であることが示された。

欲しいと思う和菓子については、伝統や精神を大切に商品58.5%（69名）、遊び心たっぷりエンターテインメント性22.0%（26名）であった。伝統を守りながら、その中に楽しい要素を持たせることは難しいことではあるが、工夫しがいがあると思われる。

3.3 商品開発の方向性および評価

周知のように茶の成分は、水溶性と脂溶性に分けられる。水溶性成分として含有率が一番高いのはカテキン、二番目はカフェインある。脂溶性の代表的成分にはビタミンEとβカロチンがあり、抗酸化作用、抗がん作用、老化防止、抗アレルギー、美肌効果、風邪予防などの効用があるといわれている。

水溶性成分は茶葉を煎じて飲むことにより摂取できるが、脂溶性成分については茶葉を食べなければ摂取できない。ビタミンEやβカロチンなどの栄養素が残ったままの茶葉を通常は捨てている。抹茶は茶葉そのものを飲む茶であり、茶葉に含まれる成分を残さず摂ることができるが、茶道をたしなむことを躊躇する人は多い。しかし、上記のように茶葉に含まれる健康成分については広く理解されていること、和菓子の最も好む味として「抹茶」が挙げられていることから、茶文化の延長として抹茶を直接摂取する商品によって玉島地域の魅力を発信出来るのではないかと考えた。

また近年のコーヒーと緑茶の消費量比較では、コーヒーがかなり多いことから（2016年の嗜好飲料消費量、コーヒー：472,535t、緑茶：79,710t [全日本コーヒー協会調査]）、緑茶のみならずコーヒーと合わすことによって商品を手にする機会が増えると期待される。

くわえて、国立研究開発法人 国立がん研究センターの研究報告（2015）では、「コーヒーを摂取する群において、全死亡リスク及び心疾患、脳血管疾患及び呼吸器疾患による死亡リスクが減少する。」また、「緑茶を習慣的に摂取する群において、男女の全死亡リスク及び心疾患、男性の脳血管疾患及び呼吸器疾患による死亡リスクが減少する。」ことが示唆されている。

抹茶含有商品、緑茶摂取やコーヒー摂取が適度に増加すれば、「健康長寿の町、玉島」としての宣伝の可能性も考えられる。これらの考えを基に抹茶を使用した和菓子・洋菓子の作製、菓子以外への応用として抹茶を使用したピザの作製を行った。

3.3.1 Cup in 水まんじゅうももっ茶

2016年8月21日に開催された「玉島まつり」の副会場（玉島商業校舎南側駐車場）に出展し、購入者に製作意図やねらい（文化と特産品で玉島をアピールすることを目的とした新しいタイプの水まんじゅう。玉島の「お茶文化」を表す「抹茶水まんじゅう」に、玉島特産の白桃を餡にした「白桃水まんじゅう」をカップの中で2層に重ねた夏限定の涼果。）、外見・出来栄え、美味しさについてのアンケート調査、および玉島の茶文化認知についてのヒアリング調査を行った（アンケート回答数16件、ヒアリング回答数23件）。

美味しさについては改善が必要であるが、製作意図やねらい、出来栄えについては高評価であった。

20代以上と思われる購入者に玉島の茶文化について尋ねたところ、56.5%（13名）が認知しており、年配者の方が認知率は高かった。

表1. Cup in 水まんじゅうももっ茶の評価分布（%）

	非常に良い	良い	普通	悪い	非常に悪い
製作意図やねらい	43.8	43.8	12.5	0.0	0.0
出来栄え	37.5	37.5	25.0	0.0	0.0
美味しさ	18.8	50.0	31.3	0.0	0.0

3.3.2 ももっ茶ケーキ

くらしき作陽大学で2016年12月22日に開催された「第11回倉敷みらい講座：地元食材を用いた健康志向の創作食品の説明と試食」にて「ももっ茶ケーキ」を試食提供した。来場者に製作意図やねらい（文化と特産品で玉島をアピールすることを目的としたクリスマス用和風ケーキ。玉島の「お茶文化」を表す「抹茶スポンジケーキ」で、玉島特産の白桃の餡を挟んだ緑とピンクのクリスマスイメージ。）、外見・出来栄え、美味しさについて、および玉島の茶文化認知についてのアンケート調査を行った（回答数47件）。

一口サイズで提供したため、出来栄えや美味しさの点で「悪い」の評価があったが、全体的に商品に対する評価が高く、教室内でスクリーンを使って説明したこともあり「製作意図やねらい」については「良い」以上の評

価が90%以上であった。

また、参加者は玉島在住あるいは近隣の年配者が多かったことから、玉島の茶文化の認知率も76.6%（36名）と高かった。

表2. ももっ茶ケーキの評価分布（%）

	非常に良い	良い	普通	悪い	非常に悪い
製作意図やねらい	42.6	51.1	6.4	0.0	0.0
出来栄え	34.1	46.9	17.1	2.2	0.0
美味しさ	25.6	57.5	14.9	2.2	0.0

3.3.3 3種の和菓子

製作意図やねらいは、抹茶水まんじゅう「玉島をイメージさせる抹茶を使ったシンプルな夏向きの水まんじゅう。」「いちご抹茶大福「玉島をイメージさ

表3. 各和菓子の評価分布（%）

		非常に良い	良い	普通	悪い	非常に悪い
抹茶水まんじゅう	製作意図やねらい	13.3	13.3	66.7	6.7	0.0
	出来栄え	20.0	26.7	46.7	6.7	0.0
	美味しさ	33.3	46.7	20.0	0.0	0.0
いちご抹茶大福	製作意図やねらい	26.7	53.3	20.0	0.0	0.0
	出来栄え	40.0	46.7	13.3	0.0	0.0
	美味しさ	40.0	53.3	6.7	0.0	0.0
桃と抹茶の琥珀糖	製作意図やねらい	33.3	53.3	13.3	0.0	0.0
	出来栄え	46.7	46.7	6.7	0.0	0.0
	美味しさ	40.0	60.0	0.0	0.0	0.0

せる抹茶を使った可愛い大福（ひな祭り）。」「桃と抹茶の琥珀糖「玉島をイメージさせるレトロでおしゃ

れな琥珀糖。」である。

大学生15名の評価では、シンプルな「抹茶水まんじゅう」は普通さゆえに評価が芳しくなかったが、「いちご抹茶大福」および「桃と抹茶の琥珀糖」は全体的に高評価であり、茶文化だけでなく現在を基点にした可愛らしさなどの感性や往時を彷彿させるレトロ感覚、玉島の桃という現在のイメージと併せたものが高評価されたと思われる。

3.3.4 ぶどうの抹茶ブラウニー

製作意図やねらいは、玉島の茶文化と船穂の岡山県特産冬ブドウ「紫苑」をコラボさせたコーヒーに合うブラウニーである。

表4. ぶどうの抹茶ブラウニーの評価分布 (%)

	非常に良い	良い	普通	悪い	非常に悪い
製作意図やねらい	75.0	25.0	0.0	0.0	0.0
出来栄え	37.5	50.0	12.5	0.0	0.0
美味しさ	62.5	37.5	0.0	0.0	0.0

嗜好飲料等の一人あたりの消費量において、緑茶飲料よりコーヒー飲料が多いという現状に合わせた菓子であり、また、玉島と船穂という隣地区同士の効果、くわえて、抹茶マシュマロと冬ブドウとチョコレートという珍しくかつ美味しい組み合わせの相乗効果により、大学生16名の評価はかなりの高評価であった。地域のアピールには複数の地域が合わさることによって、効果が顕著となる良い例と思われる。

3.3.5 4種のピザ

製作意図やねらいは、玉島のレトロでハイカラな感じをイメージさせる和風スイーツピザである。

大学生15名の評価では、4種ともに評価が低く、玉島のイメージとピザのイメージが合っ

表5. 各ピザの評価分布 (%)

		非常に良い	良い	普通	悪い	非常に悪い
抹茶マシュマロピザ	製作意図やねらい	0.0	20.0	60.0	20.0	0.0
	出来栄え	0.0	33.3	40.0	26.7	0.0
	美味しさ	26.7	40.0	33.3	0.0	0.0
抹茶マシュマロピザ(抹茶生地)	製作意図やねらい	0.0	13.3	66.7	20.0	0.0
	出来栄え	6.7	13.3	80.0	0.0	0.0
	美味しさ	33.3	26.7	40.0	0.0	0.0
イチゴ抹茶ピザ	製作意図やねらい	0.0	20.0	46.7	33.3	0.0
	出来栄え	0.0	0.0	33.3	66.7	0.0
	美味しさ	20.0	26.7	46.7	6.7	0.0
桃抹茶ピザ(抹茶生地)	製作意図やねらい	6.7	26.7	53.3	13.3	0.0
	出来栄え	0.0	0.0	26.7	73.3	0.0
	美味しさ	6.7	33.3	53.3	6.7	0.0

ていなかったと思われる。また、ピザは上述の菓子類に比べより高温で調理するため、抹茶を使った生地の色出しには有効であるが、抹茶の香りは消え、苦みが残ることから、総合的に評価が低くなった。材料の組み合わせについては、和菓子と同様に抹茶のみでは玉島のイメージが湧かず、桃による想記効果が強いことが示された。また、「いちご抹茶大福」に比べ「イチゴ抹茶ピザ」の評価が低かったことは、「ひな祭り」のような伝統的意味合いが見いだせず、「なぜイチゴなのか」という不協和感が影響したと考えられる。

4. まとめと展望

若い世代には玉島の茶文化についての認知度は低く、茶文化の延長として抹茶を直接摂取する商品によって玉島地域の茶文化の認知向上と魅力を発信出来るのではないかと考え、抹茶を使用した和・洋菓子とピザの作製を行った。玉島の茶文化的背景や抹茶の機能性にくわえて、玉島の桃、飲料嗜好、近隣地域との協力など他の要素と組み合わせることによって、より魅力や訴求力が増すことが示され

た。またそのような要素は利用者・消費者にとって納得できる意味をもつ必要があることも示唆された。

今回の取り組みでは、一つの方法として日常生活において少し特別感のある菓子類を中心に行った。他の方法として、日常的に食する品を用いて茶文化を広く浸透させていくことも考えられる。平成27年度玉島着地型観光商品開発認定事業で商品開発されているように、より頻繁に食する麺やパン、惣菜などを可能な限りアレルギーフリーな食材で作り、これに抹茶粉末を添加したもの、また、茶を使った健康的日常食レシピなど提案していくことも食の安全性や機能性の点から効果的であると考えられる。

倉敷市玉島にある大学として、茶や地域産品を使用した商品開発・健康的日常食レシピ開発など、今後とも地域の活性・発展に寄与して行きたいと考える。

5. 開発商品

5.1 Cup in 水まんじゅうももっ茶

玉島のお茶文化と玉島の特産である白桃を融合した、カップに入った夏向きの水まんじゅう。

【水まんじゅう材料 150mlカップ6杯分】

片栗粉	60g
砂糖	60g
抹茶粉末	3g
もも餡	90g
あられ	3.6g
白桃フレーバー	0.75g
水	600cc

【もも餡材料】

桃	60g
砂糖	48g
おからペースト	100g
カラギーナン	1.6g
白桃フレーバー	0.12g



図1. Cup in 水まんじゅうももっ茶

【水まんじゅうの作り方】

- ①もも餡を計量スプーンですくい、半球型の餡にする。
- ②ボウルに片栗粉（30g）・砂糖（30g）・抹茶（3g）・少量の水を入れ良くかき混ぜる。
- ③②に熱湯を加えかき混ぜ、粘性が出てきたら、適量を耐熱カップに入れる。
- ④③を電子レンジに入れ30秒間加熱する。
- ⑤④を30分間冷ました後、①をカップに入れる。
- ⑥ボウルに片栗粉（30g）・砂糖（30g）・少量の水を入れ良くかき混ぜる。
- ⑦⑥に桃フレーバーを入れる。
- ⑧⑦に熱湯を加えかき混ぜ、粘性が出てきたら、⑤に適量入れる。
- ⑨⑧を電子レンジで30秒間加熱する。
- ⑩⑨に蓋をし、あら熱を取った後、冷蔵庫で冷やす。

【もも餡の作り方】

- ①白桃をミキサーにかけペースト状にする。
- ②おからペースト、砂糖（84g）を鍋に入れ、木べらで混ぜながら煮詰める。
- ③冷却後、①を加え、さらに砂糖（16g）とカラギーナンを合わせたものを加えて、材料合計重量の3分の2の重量を目安に煮詰めを続行する。

④冷却後、白桃フレーバーを加えてよく混ぜる。

※「おからペースト」の製造方法および「おからペースト」を使用した果物餡や野菜餡などの考案・製造方法は、くらしき作陽大学 元教授の釘宮正往先生が2010年までに研究された成果である。

5.2 ももっ茶ケーキ

玉島のお茶文化と玉島の特産である白桃とを融合した、クリスマスイメージした和風ケーキ。

【材料 1ホール分】

薄力粉	75g
米粉	10g
抹茶粉末	8g
卵	3個
グラニュー糖	70g
サラダ油	40cc
牛乳	80cc
ベーキングパウダー	2.7g
もも餡	180g
クコの実	適量



図2. ももっ茶ケーキ

【作り方】

- ①焼型に紙を敷いておく。
- ②薄力粉と米粉をふるっておく。
- ③サラダ油と牛乳を計量し生地に入れる時に約50度になるようにレンジで温めておく。
- ④ボウルに卵と砂糖を入れて湯煎しながら泡立て器で混ぜる。卵の温度は33度くらいになるようにする。
- ⑤卵が温まったら湯煎から外し、さらに高速で約7分混ぜる。徐々にもったりしてくる。
- ⑥生地がもったりして、リボンがかかるようになったら、泡立ては低速にする。
- ⑦ボウルにふるっておいた薄力粉を入れてホイッパーで混ぜる。
- ⑧半分くらい混ざったところで、温めた牛乳・サラダ油の器に生地を少し入れて泡立て器で混ぜる。
- ⑨生地の中に静かにホイッパーに沿わせて⑧を入れ、ホイッパーで5～6回混ぜる。
- ⑩焼き型に⑨を流し入れて、10cm位上から3回程とんとんと台に打ちつけて気泡をなくす。
- ⑪180度に予熱したオーブンで160度に温度を下げて25分焼く。
- ⑫焼き上がったなら型のまま台の上に一度落とし、焼き縮みを防ぎ、型から外す。
- ⑬固く絞った清潔な濡れ布巾をかけて冷ます。
- ⑭冷めたら水平に2分し、もも餡を塗り、生地を重ねる。
- ⑮切り分けて、クコの実をトッピングする。

5.3 抹茶水まんじゅう

玉島をイメージさせる抹茶を使ったシンプルな夏向きの水まんじゅう。

【材料 4個分】

片栗粉	20g
水	200cc
砂糖	15g
白餡	60g
抹茶粉末	1g

【作り方】

- ①あんに抹茶を混ぜ、15gずつに分け丸めておく。



図3. 抹茶水まんじゅう

- ②鍋に片栗粉、水、砂糖を小鍋に入れて火にかける。とろみが粘りに変わるまで、ヘラでかき混ぜ続ける。
- ③お椀を用意し、ラップを敷く。②を等分して入れる。餡を入れラップを使って丸く包む。
- ④ラップの口をきつく閉じ、氷水を張ったボウルで冷す。十分に冷えたらラップをはがして器に盛る。

5.4 いちご抹茶大福

玉島をイメージさせる抹茶を使った可愛い大福（ひな祭り）。

【材料 5個分】

こし餡 ……………100g
 いちご……………5個
 砂糖 ……………10g
 (求肥)
 白玉粉 ……………50g
 砂糖 ……………25g
 抹茶粉末 ……………5g
 水……………80cc
 もちとり用片栗粉……………適量



図4. いちご抹茶大福

【作り方】

- ①こし餡20gを円盤状にし、いちごの下部を包んでいく。
- ②白玉粉と砂糖は一緒に量しておく。
- ③②に抹茶粉末、水を加えてだまがなくなるまでよく混ぜる。
- ④ラップをかけ、電子レンジ600Wで2分間加熱する。
- ⑤耐熱性のゴムベラでよく混ぜる。
- ⑥さらに1分間加熱し、なめらかになるまでよく混ぜる。片栗粉をしいたバットにあけ、5等分する。
- ⑦求肥が少し冷めたら①のいちごの上部を少し出すように包む。

5.5 桃と抹茶の琥珀糖

玉島をイメージさせるレトロでおしゃれな琥珀糖。

【材料 9×12cmのタッパー 1個分】

◎桃味

粉寒天 ……………2g
 水……………120g
 グラニュー糖……………100g
 桃のジュース ……………10g

◎抹茶味

粉寒天 ……………2g
 水……………120g
 グラニュー糖……………100g
 抹茶粉末 ……………2g
 水 ……………10g



図5. 桃と抹茶の琥珀糖

【作り方】

- ①小鍋に水（120g）と粉寒天を入れ、5分ほどおき、粉寒天をしっかりふやかしておく。
- ②かき混ぜながら中火で加熱し、寒天を完全に溶かす。

- ③グラニュー糖を加え、木べらで混ぜながら完全に溶かし、泡立って来たら混ぜるのをやめる。そのまま、鍋いっぱい細かい泡が立つまで煮詰める。
- ④抹茶味の場合：抹茶粉末を水（10g）で溶いておき、③の鍋に加え木べらで軽く混ぜる。箸につけて冷めてから指で触ってみて糸が引くくらいまで煮詰める。タッパーに流し入れる。
- 桃味の場合：糸が引くくらいまで煮詰めたら、桃のジュースを入れたタッパーに、③を流し入れる。
- ⑤粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
- ⑥固まったらタッパーから出し、クッキングシートの上に広げ、好きな形に切るか、クッキーの型などで抜く。
- ⑦上にクッキングシートをかぶせ、そのまま常温で乾燥させる。
- ⑧表面が乾燥してきたら向きを変えながら全体が砂糖の白い膜に包まれてきたら完成。
- ※桃味は型で抜き、赤の食紅で着色した。桃の葉の部分は、抹茶味をカットしたときの余ったものを利用した。
- 抹茶味で玉島をイメージさせるものの形については継続思案中。

5.6 ぶどうの抹茶ブラウニー

カフェが多い倉敷の美観地区にある店舗のお菓子を想定し、岡山特産品の珍しい冬ぶどう紫苑を使用。コーヒーに合うお菓子アンケート1位であったチョコレート系菓子に、玉島茶文化の活性化を図るための抹茶を使用したマシュマロをトッピングした。抹茶のお菓子を創作することで、若者の和菓子嗜好を拡大し、コーヒーと和菓子の組み合わせという新しい楽しみ方で、大きな意味での茶文化の浸透を意図した。

【ブラウニー材料 パウンド型18cm】

薄力粉	60g
アーモンドプードル	30g
ベーキングパウダー	0.1g
抹茶粉末	2g
卵	120g
砂糖	60g
バター	60g
抹茶チョコレート	60g
紫苑ぶどう	10g

【抹茶マシュマロ材料】

粉ゼラチン	1.7g
砂糖	17g
卵白	5g
抹茶粉末	0.7g
砂糖	1g
コーンスターチ	1.7g
抹茶	1.7g

【ブラウニーの作り方】

- ①ぶどうはよく洗って縦半分に切り、種を取る。
- ②ボウルに卵と砂糖を加えて白っぽくなるまでハンドミキサーで混ぜ合わせる。
- ③小鍋にバターを入れてごく弱火で溶かし、すぐに火を止め、細かく刻んだチョコレートを加えて余熱で溶かす。
- ④②に薄力粉とベーキングパウダー、アーモンドプードル、抹茶を1/2量を合わせてふるい入れて混ぜ合わせる。残りの粉類と③を加えてサックリと混ぜ合わせる。（マーブル状程度でよい）



図6. ぶどうの抹茶ブラウニー

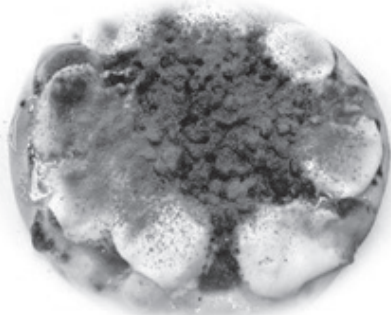
- ⑤植物油を塗って紙を敷きこんだ型に生地を流し入れ、ぶどう、クルミを並べて170℃のオーブンで25分焼く。(焼成中にぶどうが沈む時があるので上から足す)。オーブンで170℃20分。
- ⑥ブラウニーに抹茶マシュマロのをせ、バーナーで炙る。仕上げに抹茶と粉糖をふるいかけると完成。

【抹茶マシュマロの作り方】

- ①耐熱ボウルで卵白を混ぜる。途中で砂糖を加え、角が立つまでよく泡立ててメレンゲを作る。
- ②別の耐熱ボウルに粉ゼラチンと水(25ml)を入れ、5分以上置いてふやかしておく。ラップをせずに、電子レンジで約40秒加熱し、全体をよく混ぜる。
- ③②に砂糖を加え、さらに電子レンジで2分30秒加熱する。
- ④①のメレンゲボウルの中に③を熱いうちに少しずつ加え、よく混ぜる。全体がよく混ざったら、さらった状態から、もったりとした状態になるまでハンドミキサーで混ぜて冷やす。
- ⑤茶こしなどを使って、コーンスターチをバットにまんべんなく振りかける。④をバットに流し入れ、冷蔵庫で30分冷やし固める。【ポイント】粗熱がとれ、もったりさせること
- ⑥冷蔵庫からバットを取り出し、バットからマシュマロを出し、食べやすい大きさに切り分け、切り口にコーンスターチと抹茶を混ぜたものをまぶす。

5.7 抹茶ピザ

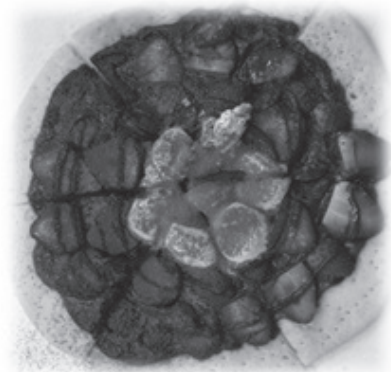
玉島のレトロでハイカラな感じをイメージさせる和風スイーツピザ



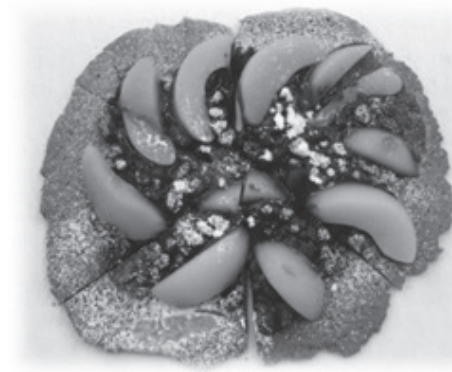
＜抹茶マシュマロピザ＞
ミルクチョコソース、小豆、マシュマロ、抹茶粉末



＜抹茶マシュマロピザ (抹茶練り込み)＞
ミルクチョコソース、小豆、マシュマロ、生クリーム



＜イチゴ抹茶ピザ＞
ミルクチョコソース、小豆、イチゴ、マシュマロ、抹茶粉末



＜桃抹茶ピザ＞
ミルクチョコソース、小豆、桃、砂糖

【生地材料 24cm 4枚分】

強力粉270g
薄力粉.....70g

塩……………4 g
ドライイースト……………7 g
水……………200g
オリーブオイル……………27g
抹茶粉末……………6 g

【生地の作り方】

- ①抹茶を除く材料を2分し、2つのボウルに入れる。一方のボウルには抹茶を入れ、ボウルの中で生地をまとめる。
 - ②粉っぽさが無くなってきたら台に生地を置き、滑らかになるまで捏ねる。
 - ③2等分して綺麗に丸める。閉じ目をしっかり閉じて下にし、ラップをかけて乾燥防止し、温かい場所で10～15分放置する。
 - ④オーブンの予熱を天板も入れてする。
- 次の⑤～⑥は必ずオープンシートの上です。
- ⑤オープンシートに生地を乗せ軽く押さえて少し平らにしてから、手のひらの付け根や指を使い生地を押し広げるようにして、24cmの丸に伸ばしていく。
 - ⑥生地の周りの1cmほど内側を手のひらの付け根や指で押さえて淵に厚みを出し、耳を作る。
 - ⑦くぼみの内側にピケ（空気穴）をする。
 - ⑧熱くなった天板に乗せ、予熱完了オープン280度で10分～（生地の縁がほどよく色付くまで）焼く。
 - ⑨具材をトッピングし、具材に少し焼き色がつくように焼く。
 - ⑪生地に抹茶を練り込んでいないピザには、抹茶をふりかける。

謝辞

本研究遂行にあたり、ご支援・ご協力を賜った方々に心より御礼申し上げます。

この研究は、平成28年度の「文化のかおるまち玉島事業 玉島地域に根付く茶文化の調査研究業務」として文化のかおるまち玉島実行委員会より委託費の補助を受けて行われた。

参考・引用資料・文献

- AGF（2016）. ニュースリリース AGF 新ブランド〈煎〉が「珈琲♡和菓子プロジェクト」を展開「珈琲と和菓子を愉しむ」という新しい食文化を提唱.
<http://www.agf.co.jp/company/news/2016-03-29-737.html>. 2016年4月アクセス.
- 今泉文男（2012）. 卸売構造の変化と流通再編成の進展－総合食品卸売業をめぐる動向を中心に－マーケティングジャーナル, 32, 21－37.
- 玉島商工会議所（1937）. 玉島要覧
- 国立研究開発法人国立がん研究センター社会と健康研究センター予防研究グループ（2015）. 多目的コホート研究（JPHC Study）緑茶摂取と全死亡・主要死因死亡との関連について.
<http://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/3526.html>. 2017年2月アクセス.
- 国立研究開発法人国立がん研究センター社会と健康研究センター予防研究グループ（2015）. 多目的コホート研究（JPHC Study）コーヒー摂取と全死亡・主要死因死亡との関連について.
<http://epi.ncc.go.jp/jphc/outcome/3527.html>. 2017年2月アクセス.
- 熊澤貴之（2014）. 備中玉島地区に残された茶事空間から見る自然風景の変容 日本デザイン学会研究発表大会概要集, 61, 90－91.
- 農林水産省消費・安全局消費・安全政策課（2005）. 1. 緑茶等の消費実態について 2. 食文化の継承について 平成17年度食料品消費モニター第2回定期調査結果.
- 高橋佳生（2013）. 流通構造の変化と取引慣行の変容 新世代法政策学研究, 19, 239－268.
- 上田賢一（1997）. 物流からみた明治中期以降の瀬戸内海湊町の状況：岡山県玉島の鉄道・港湾統計

を中心にして 交通史研究, 40, 107－109.

全日本コーヒー協会 (2017). 日本国内の嗜好飲料の消費の推移.

http://coffee.ajca.or.jp/wp-content/uploads/2017/11/data05_201711.pdf. 2017年10月アクセス.