

惣菜パンのレシピ提供

—社会福祉法人との連携活動—

今 村 麻 里 子*

Demonstration of the recipe of chip butty

— The collaborative activities with the social welfare service corporation —

Mariko IMAMURA *

Key words : 食育 dietary education
食育活動 Dietary education activities
惣菜パン Chip butty
社会福祉法人 social welfare service corporation

はじめに

東北女子大学家政学部家政学科では、栄養士・家庭科教員・栄養教諭の養成をしており、卒業生は多方面で活躍し、その伝統と歴史によって地域からは高い信頼を得ている。

そのような背景がある中で、「地域に存在する各種の資源および素材等を収集して、積極的に研究を行うことにより、本学の教育研究の進展と地域社会の発展・向上に資すること」を目的として平成22年6月に「地域資源活用研究センター」が発足された。

さらに、校舎の新築により、今までより以上に教育研究設備が充実されたことを受け、平成24年度からは地域資源活用研究センター独自のパンフレット・リーフレットを作成し、本学教員・学生による公開講座・出前講義等のご案内を積極的に発信している。

そのひとつとして、「郷土を豊かにするための地域づくり」の一端を担うため、自治体・各種団体とのタイアップ事業計画として『県産素材を活かした料理、加工食品の開発』を本学で協力するとの記載をした。こちらを見て依頼を受けたのが本研究の始まりである。



平成24年度版のパンフレット（左）とリーフレット（右）

目的

今回の依頼元は「社会福祉法人七峰会」が運営する施設の一つである「パン工房エイブル」である。ここは、知的障害者を支援する施設であり、所属する方々の雇用の場を作ることを目的に運営されている。

パン工房エイブルの現状は以下の通りである。

1. 就労継続支援B型・生活介護事業所である
 - 簡単な操作・繰り返しの作業が好まれる
 - 複雑な操作・細かい作業には困難が伴う
2. 地域で受注販売をしている
 - 注文を受けて生産・販売しているためロスは出にくい

*東北女子大学

- 年配の顧客が多く甘い菓子パンが好まれていて、この分野の売り上げは安定している
- 今後の事業拡大を目指す時、若年者に好まれる惣菜パンの開発が必要と考えられる

これを受けて、東北女子大学に期待されたことは、以下の3点である。

1. 栄養士養成課程を有している実績から「おいしさ」とともに「栄養価」にも考慮してほしい。
2. 学生の意見を取り入れることで、若者向けの商品をつくってほしい
3. 女性独自の目線で、若い女性に好まれる【見た目】【ネーミング】【味】を追求してほしい

この趣旨を受けて、東北女子大学の特長を活かして、「惣菜パンのレシピ提供」をし、社会福祉法人への活動支援をすることとした。

事前調査

- ①本学学生への聞き取りを行い、好まれるパンの傾向をつかむとともに、学生が購入しやすい価格帯をつかむ
- ②工房への見学を行い、施設の状況・作業手順の確認をする
- ③弘前市内のパン店舗視察及び市場調査を行う

調査結果

①については、学科、学年を問わず無作為に学生を抽出し、聞き取り調査をしたところ以下のような結果がでた。

学生の求めるパンとして、

[値段] ○100~200円で購入できるもの

○安くてガッツリしたもの

[形] ○小さくて食べやすいパン

○見た目のかわいいもの

[栄養] ○野菜を使ったもの

○低カロリーだけどボリューム感のあるもの

②工房の見学で把握できたことは以下の通りであった。

[設備] パン生地は大量につくられるため、パンごとの変更は難しく、1種類の生地を応用してさまざまなパンを作ることが求められる

[作業工程] 前述したとおりこの活動は知的障害者の就労を支援するためのものであり、実際の作業をする方のためには、できるだけ単純な指示で行える作業であり、複雑化しないことが求められた。

しかし、本学の学生は栄養学・調理学を学び技術があるとともに探究心も旺盛であることから、ついつい複雑な工程を用いてしまったり、形にこだわり過ぎて大量生産に不向きになってしまったりと、効率やコストの意識が低くなりがちであった。

[環境] 系列の施設として、豆腐を製造している工房もあり、おからや豆乳が安価で仕入れることができることが分かった。

③弘前市内のパン販売の現状は次の通りであった。

[味] 農業の合間に食べられる、甘い菓子パンが好まれ、多く売られている

[表示] 栄養価計算がされ、表示されているものはほとんど見受けられない

[価格] 価格は様々であり、その幅は大きい

試 作

- ①トマトカレーパン



⇒大変好評で、形も様々検討するまでに至ったが(下記写真3種)、フレッシュトマトを使用するためには季節が問われ、市販品の中に類似品も見られたため、見送りとなった。

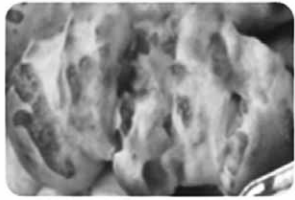


②カレーベーグル



⇒茹でる作業に時間がかかること、また単品では惣菜感に欠け、サンドイッチ等への応用が考えられたが、現在は、受注販売という方式をとっているため、たとえば、注文が1つ入っただけでもレタスを1個、トマトを1個と準備しなければならず、生鮮野菜の使用はロスが出てしまう可能性があり見送りとなった。

③塩麹かぼちゃパン



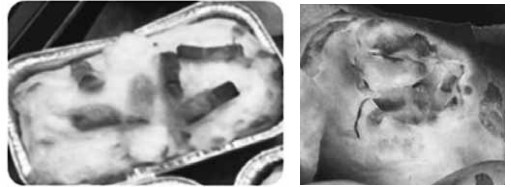
⇒試作の段階では学生に好評で、女子受けするものであったが、工房での試作に移ったところ、使用するかぼちゃの状態に味に大きな違いが出ることがわかったことと、日持ちも悪かったことから商品化は見送られた。

④ガーリックポテトパン



⇒学内での試作、工房での試作ともに高評価を得ることができた。

⑤豆乳グラタン [ベーコンと玉ねぎ] パン



⇒学内での試作、工房での試作ともに高評価を得ることができた。

そのため、④⑤の2つに改良を加え、第一弾としての商品化を目指すことになった。

改善点

【ガーリックポテトパン】

- ①女子会メニューで人気のバーニャカウダをパンに応用しようと考えたが、ソース作りに手間がかかることが懸念された。しかし、市販のソースを手に入れることが可能となり、製品化に近付いた。
- ②中身としては、保存が効き価格も安定しているジャガイモを使うこととした。
- ③「ガーリック」という響きが女子に敬遠される可能性があったこと、ソースが使えることになったことでバーニャカウダ感を前面に出せるようになったことから、覚えやすくかわいらしい「バーニャ☆ぼてと」にネーミングを変更した。

【豆乳グラタン [ベーコンと玉ねぎ] パン】

- ①具材をベーコンと玉ねぎというありきたりなものから、女子に人気が出るようにもっと野菜を使いたいという意見が出た。そこで使いやすさと保存性の面からミックスベジタブルを使用し、とのアイデアが出された。
- ②女子に人気が出るように豆乳を用いたが、豆乳臭さが出てしまったため、それを抑えるために白みそを加えてコクを出した。
- ③見た目のかわいらしさと作業のしやすさを考えて浅目のカップを使用し、トッピングのチーズは粉チーズに変更した。

④ネーミングを「豆乳 de ベジグラタン」と変更してヘルシーさを前面に出した。

今後の展望

学生アンケートから、

○野菜をたっぷり使用した惣菜パンを開発する

○手頃な価格を維持する

○栄養学を意識したメニュー作りを続ける

が大切だということが分かっているので、この点を意識しながら新メニューの開発を続けたい。

また、エイブルの顧客には、「老健施設」や「保育園」などもあることから、対象者を絞ったメニューの開発にも努めたい。

さらに今後エイブルでは、パンを対面販売できる店舗が完成するとともに、新しい工房もつくられ、機器・器具増設される。このことからバリエーションに富む生地作りが可能となるので、きめ細かいメニューの開発を進めたい。また、店舗販売用の生鮮野菜を使う調理パンの開発も手掛けていきたい。

完成品



左：バナナ☆ぽてと (236kcal ¥120)
右：豆乳 de ベジグラタン (198kcal ¥120)

反 響

この活動は多くのメディアに取り上げられ、社会福祉法人との連携活動に高い関心が示された。



まとめ

この活動から、学生は「おいしく作る」ということだけでは商品化はできず、多くの考慮すべき点があることに気付く大変有意義な経験となった。さらには知的障害者施設で働く方々とひとつの製品を作り上げたことで大学の講義内だけでは学びえない貴重な経験ができたと言っている。

今後も学生への教育及び社会福祉法人への支援のため、パンの開発を通しての連携活動を進めるとともに、地域に根づいた活動を続けたい。

最後に

本活動は本学の花田玲子助手と山田和歌子助手と共に研究を進めたものであり、平成 25 年度日本家政学会東北・北海道支部の助成を受けたものである。

知的好奇心者支援事業所と東北女子大
学生向けパン
共同で開発

作りやすく低カロリー・低コスト

東奥日報 2012.11.17

新作パンを共同開発

毎日新聞 2012.11.16

知的障害者施設で働く方々とひとつの製品を作り上げたことで大学の講義内だけでは学びえない貴重な経験ができたと言っている。

低カロリー、低価格な2品
構内販売で即完売

共同で新作パン開発

陸奥新報 2012.11.16