２０２３年度　活動報告書

結梨　柿酒・梨葉茶プロジェクト

代表：農学部生命環境農学科植物菌類生産科学コース
２年　升田千晴

【プロジェクト概要】

メンバー：2 年生 6 名・1 年生 8 名　計 14 名

私たちは地元農産物である梨や柿の栽培に取り組み、地域交流を目的に小学生を対象とした梨カレー会を開催してきた。現在、規格外で廃棄されてしまう柿を減らすことや梨葉の有効活用による梨産業の活性化を図るだけでなく、カレーの試食会やカレーに合う飲み物の開発と試飲会を通して食卓を豊かにし、幅広い年齢層に地元生産物の認知を広めることを目的にするなど、その活動範囲を拡大している。このため、私たちが栽培に関わる、八頭町の西条柿を使用したスムージーサワーを島根県にある石見麦酒と連携することで製造し、当団体のプロジェクトである梨カレー会で、参加した大人を対象に試飲会を実施する。それに加えて、子供向けには、紅茶の会とも連携して二十世紀梨の葉を使った商品を開発し、同じく試飲会を実施する。(現時点ではお茶を予定中) 柿酒については、現在、継続的に企業開発の打ち合わせを製造元で行っており、すでに連携体制が構築されているとともに、去年 12 月に原料を納品するなどの実績もあるため、製造委託が可能である。紅茶の会とも商品開発に向けた打ち合わせを複数回実施し、試飲会では試作品を提供する。試飲会の案内をチラシ等で印刷するとともに、参加者に向けたアンケートを実施し、その成果を報告書にまとめ、関係者に周知する。学生団体と企業の関わりが、食を通じた地域活性化につながると考える。

【地域の協力先】

石見麦酒　山口厳雄さん→柿酒の製造
サンパック　森貴洋さん→梨葉の提供
紅茶の会　藤原一輝さん→梨葉茶の開発、製造

【プロジェクト内容】

・柿酒プロジェクト

（1）　6 月 24 日　柿酒納品

5 月末頃、石見麦酒様に製造を委託し、発注を行った。そして、350ml の柿酒を 30 本納品した。納品後は、お世話になっているアドバイザー教員や農家の方々に数本お渡しし、試飲してもらい、意見をいただいた。

（2）　7 月頃　ラベルデザインの貼り付け

メンバーがデザインしたラベルデザインをシール用紙で

印刷し、ビール缶に貼り付けた。(写真前頁)

（3） 8月19日　ハレハレケケケに出店

鳥取駅風紋広場で毎週土曜日に開催される「ハレハレケケケ」というイベントに出店し、無料の試飲会を実施した。参加者には事前に作成したGoogleフォームでのアンケートに回答してもらい、約10名の参加者に回答してもらった。ここでは試飲会を行う時間帯についての課題が見つかった。(写真右)

※実際に作成したアンケート

https://docs.google.com/forms/d/16hIPDafggnlfyv_L3UF800HkzY8xj7YxDn4Bn5ftNAo/edit

ハレハレケケケに出店時の様子

（4） 9月9日　マーチングビルでの試飲会の実施

鳥取駅近くのマーチングビルを借り、10時～19時で無料の試飲会を実施した。ここでは約30名の参加者からアンケートの回答を得ることができた。

マーチングビルでの試飲会の様子

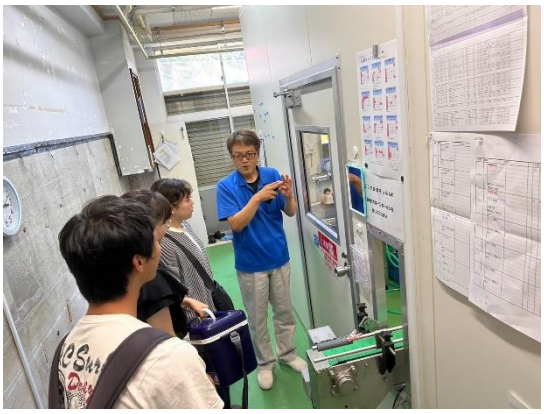
（5） 9 月 28 日　5 者のオンラインでの打ち合わせ

参加者：児玉基一朗教授・結梨・石見麦酒様・おむすび鳥取様・Small CoRE 担当者

まず、Small CoRE の企画書内容説明と現在の進捗状況についての報告を行った。そして、残りの柿酒購入分の予算をどう使っていくかについての意見交換をした。この時点でプロジェクト内容は達成していたため、新たな別の商品開発をしてはどうかというアドバイスをいただいた。石見麦酒はレトルト保存の技術も持っているので常温保存できる柿ソースまたは柿カレーの開発がいいのではないかという意見が出た。最終的に去年の原料から柿酒を再生産するのに加えて、今年も柿を納品して新しい商品開発を行うことになった。

（6） 9 月 29 日　北岡本店酒造の見学

様々な種類のお酒の知識を得るために、酒造見学をさせていただいた。最近はリキュールよりも濃縮シロップなどのほうが需要が高くなっていることを教えてもらった。新商品開発を行うあたっての参考になった。



北岡本店酒造の見学

（７） 10 月 23 日　3 者での話し合い

参加者：石見麦酒様・おむすび鳥取様・結梨

まず、手数料が必要なのかどうかなど詳しい納品方法や段取りについて打ち合わせを行った。また、去年納品していた柿から柿酒は何本製造可能なのかを聞いた。次に、新たな商品開発として柿カレーを作ることになったが、柿をどのように使うのかレシピはどうするのかについて打ち合わせをし、今年柿をどのくらい納品すればよいかなどを決定した。

（８） 11 月 21 日　石見麦酒様へ柿の納品

ドライアイスで渋抜き済みの西条柿 30kg を石見麦酒様へ郵送で納品を行った。

（９） 12 月 9 日　柿酒製造断念の連絡

柿酒に使用する予定だった柿ピューレを昨年と同じ手順で行ったが柿の鮮やかな赤色が出ず、チョコレート色のようなものになってしまった。また、味に問題はないが柿酒にするには色が悪く、適さないため今回の柿酒製造は断念せざるを得ないとの連絡をいただいた。しかし、このピューレを使ってレトルトカレーは作るのには問題ないとのことだった。

（１０）　12 月 26 日　柿カレーの試食会を結梨内で実施

石見麦酒様からレトルトの柿カレーの試作品を送っていただいたため結梨有志メンバー約 8 名で柿カレーの試食会を行った。また、試作品に加えて結梨の独自の柿カレーも試作し、試食した。。

結梨オリジナル柿カレー材料（5 食分）：ナス 3 本・玉ねぎ 1 個・ピーマン 3 個・柿ピューレ（果肉も含む）800g・合いびき肉 400g・カレールウ（中辛）100g・カレー粉大さじ 2・ケチャップ大さじ 2・ウスターソース大さじ 2・コンソメ顆粒小さじ 2・サラダ油適量

レトルトの柿カレーとオリジナル柿カレー

・梨葉茶プロジェクト

（1）6 月 13 日　梨葉茶試飲会

　鳥取大学児玉先生、紅茶の会会長、藤原一輝さんのご協力のもと、梨葉茶の試飲を行い、梨葉茶のより良い製品作りに向けて、意見交換を行った。試飲会では、以下の①～⑤の 5 種類の紅茶のテイスティングを行った。

①やぶきた茶＋梨葉茶　1：1

②梨紅茶＋梨葉茶　　2：1

③やぶきた茶＋梨葉＋バタフライピー　3：2：1

④緑茶＋梨葉　　3：1

⑤緑茶＋梨葉＋バタフライピー　3：2：1

　このテイスティングを行うことで、紅茶の三大要素である、味・香り・水色を点数化し、見極め、紅茶の飲料としての使い方、用途、ブレンドの活用範囲を広めることができた。しかし、人によってかなり感じ方が異なり、結果にはばらつきがあった。さらに、紅茶のテイスティングを初めて行った者が多く、初心者は特に、経験を積まないといけないということを実感した。

試飲会の様子 2023 年 6 月 13 日

（2） 7 月 11 日　梨葉を入れたクッキー、マドレーヌ、及びスコーン作り

柿ビール試飲会時に試食していただくことと、梨葉を使ったお菓子の販売に向けて、梨葉を使ったクッキー、マドレーヌ、及びスコーンの試作を行った。すべてのお菓子において、梨葉の量をかなり多くしなければ、梨葉茶の味と香りが出ないということが分かった。スコーンは梨葉との相性が良いとの意見が多く、次回梨葉をより多く使用したスコーンとクッキーを作ることになった。

（3）8 月 8 日　梨葉を入れたクッキー及びスコーン作り

再び梨葉を入れたお菓子の試作を行った。前回の試作と変えた点として、スコーンは、バターを有塩のものから無塩にし、より梨葉の香りが感じられるように工夫した。さらに、前回よりも梨葉の入れる量を増やしてクッキーとスコーンを作った。前回よりも香りが良く、どの程度梨葉を入れるかは、今後試作し、食べ比べする必要があることが分かった。

梨葉を入れたスコーン

梨葉を入れたクッキー

（4）12 月 23 日　株式会社サンパック森社長との話し合い、及び梨葉茶試飲会

①梨葉茶＋和紅茶

②梨葉茶＋和紅茶（梨入り）

③梨葉茶＋ほうじ茶

④梨葉茶＋バタフライピー

以上 4 種類の試飲を行った。どれも香りが良く、飲みやすい味わいだった。

また、株式会社サンパックが 2024 年 3 月ごろに梨葉のカフェを開くため、そこで販売する結梨が考えた梨葉を使ったお菓子を提供できないかという話し合いを行った。カフェは広々としたスペースがあり、民泊を行ったり、映画を見られたりと、多機能に使用できるものであった。梨葉を使った商品開発において、企業と共同開発をするなど、打合せの際には株式会社サンパックの森さんが同伴してくださるというお話をしたり、地元の生産者、記者の方と意見交換を行ったりと、非常に有意義な時間を過ごすことができた。

【プロジェクトまとめ】

柿酒プロジェクトでは試飲会を 2 回別の場所で行えたという当初のプロジェクト目標を達成できたことは良かった。また、当初立てていた目標にプラスして新たな商品開発に着手できたのは地域課題解決への新たな糸口になったと思う。しかし、今年納品した西条柿で製造した柿ピューレがうまくいかなかったことに関してはどうしてこうなったのかを考察する必要があると感じた。

梨葉茶プロジェクトにおいて、今年度は具体的な販売ルートのきっかけを作ることができた。今後の展望として、株式会社サンパックと共同し、梨葉茶の有効な利用方法を開拓すること、そして梨葉茶を広めることを目標に活動を行っていきたい。