

2023 年度 Small CoRE Project

「結梨 梨カレープロジェクト」最終報告書

【活動目的】

鳥取の梨の魅力とともに、廃棄してしまう梨が大量に出てしまうというような梨の現状を知ってもらおう事。また、子供たちを対象にした梨カレー会を開催することで、鳥取県産の食材に興味を持ってもらうことや、食についてもっと知ってもらおうというような食育を行うことを目的としている。

【活動内容】

○梨カレーについて

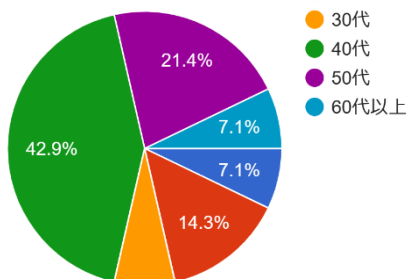
今回、私たちが梨カレー会で用いたのは「無水梨カレー」である。無水梨カレーとは、作る工程で一切水を加えず、梨の含む水分のみで作るカレーである。9月に2度、無水梨カレーの試作を行った。梨をすりおろして使用することで、圧力鍋や無水調理鍋を使わずに、通常の鍋で、短時間で作ることができた。無水で作ることで、梨ならではのみずみずしさを生かすことができただけでなく、梨の甘みを凝縮させたカレーを作ることができた。中辛のカレールーを使用しても梨の甘みをしっかりと感じるができる、子供でも食べやすいカレーとなった。お米は、農家さんにいただいた鳥取県産のものを使用した。

○梨を活用したパンについて

6月下旬に鳥取県西伯郡南部町にある複合施設であるキナルなんぶで、梨の酵母を使用した食パンを40人以上に試食してもらった。そのうち14人にアンケートに参加していただいた。以下、アンケート結果の一部である。

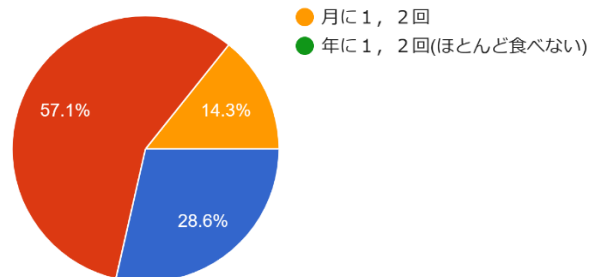
問 1

年齢
14 件の回答



問 2

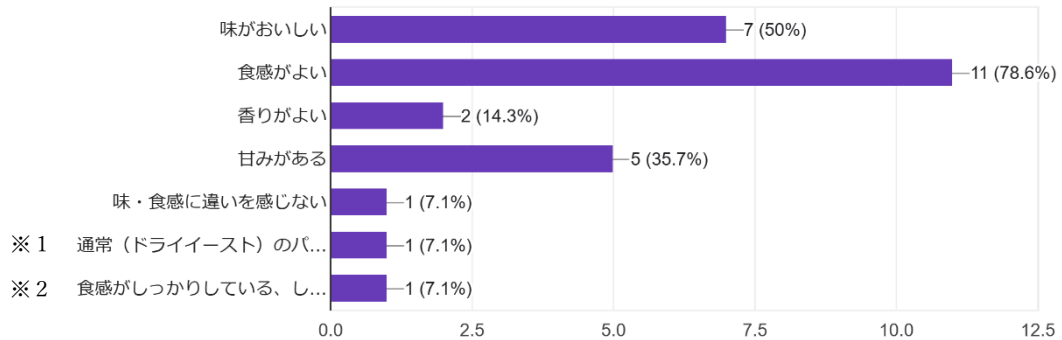
パンを食べる頻度
14 件の回答



問 3

通常(ドライイースト)のパンと比べた感想(複数選択可)

14 件の回答



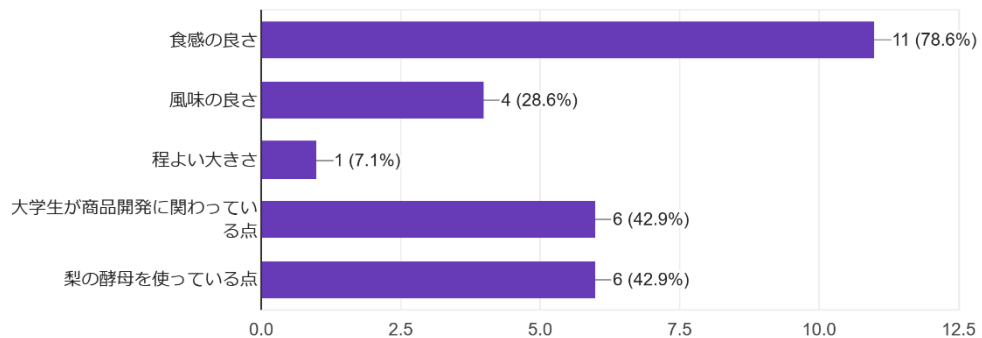
※ 1 通常 (ドライイースト) のパンのほうが良い

※ 2 食感がしっかりしている、しっとりしている

問 4

本商品のどこに魅力を感じますか。(複数選択可)

14 件の回答



まず、アンケートの回答者は幅広い年齢層の方々であり、8 割以上が週に 1 回以上、パンを食べると回答している。試食の感想では、食感の良さが特に好評であり、それが魅力であると確認できた。今回のアンケート結果を、効果的に広報に生かしたいと思う。



7月下旬には、予算でホームベーカリーを購入した。プロジェクト考案時は、梨の酵母を使用したパンを、梨カレー会で提供したいと考えていたが、梨の酵母を学生のみで管理すること、定期的に使用することが難しいため断念した。

梨をパンにどのように活用するか、新たに考えた結果、パンに梨のドライフルーツを入れるという案が出た。10月には梨のドライフルーツを入れたパンを試作した。梨のドライフルーツは、結梨の所有するドライフルーツメーカーを使って作ったものを使用した。ドライフルーツは1cm角よりも小さいものであったが、梨の甘みが凝縮されており、パンとの相性も良かった。学校給食で提供されることもある、パイナップルのドライフルーツを入れたパンのようであり、子供にも好まれるのではないかと感じた。ただ、ドライフルーツを作るのに長時間かかるため、今後は、梨をドライフルーツにする時間の短縮方法やドライフルーツの長期保存方法についても考えたい。

○梨カレー会について

本年度は3回の梨カレー会を実施した。

① 11月3日 場所：マーチングビル (Marching bldg.)

主に小学生、またその親子を参加対象としていたが、11月1日時点で参加申し込みがなかったため、新たに大学生を対象に参加を募った。その結果、鳥取大学農学部の学生2人の参加があった。2人とも初めての梨カレー作りを楽しんでいる様子であった。また、メンバーとの会話や、予算で制作したパンフレットを通して、結梨の活動についても詳しく知ってもらうことができた。梨のドライフルーツを入れたパンの試食や、梨に関するクイズも行った。小学生を対象とする梨カレー会の練習にもなった。



9月から10月にかけて日進小学校、明德小学校、鳥取大学附属小学校、まなびや園、隼Lab.などに計600枚以上のチラシを配っていたが、参加申し込みがなかったことから、梨カレー会の開き方について改めて考え、改善した。

まずは、開催する場所を変えた。マーチングビルは小学生になじみのある建物ではなく、小学生だけで訪れにくい、保護者が子供を一人で向かわせにくいと感じたからである。新たな開催場所の案として、公民館や子ども食堂が挙がった。11月、12月にいくつかの公民館や子ども食堂への連絡、見学を通して、新たな開催場所を決定した。

次に、申し込み方法を変えた。公民館では、チラシのQRコードからではなく、公民館を通して申し込む形にした。聞きなれない団体に直接申し込むよりも、気軽に行えると考えたからだ。実際に、早い段階で今までより多くの申し込みがあった。また、子ども食堂では、特別に参加者を募ることなく開催でき、元々、梨カレー会に興味がないような子供たちにも参加してもらえた。

選んだ公民館や子ども食堂は、私たちの日頃の活動場所からも近く、また必要な調理器具が揃っていたため、私たちも開催しやすかった。公民館での開催日には雪が積もっていたが、難なく材料を運ぶことができた。

② 12月23日 場所：湖山西地区公民館

参加者は、小学生4人、大人2人（大学生1人含む）であった。子供たちは慣れない手つきながら、一生懸命野菜を切ったり、梨をすりおろしたりしてくれた。大人の参加者の方は彼らを上手くサポートしてくださっていた。そのおかげで、梨カレー、副菜のサラダともに、スムーズに作ることができた。子供たちは、無水カレーとは何なのかということや、みじん切りの切り方など、分からないことをたくさん質問してくれた。廃棄梨についても教えることができ、子供にとって学びのある時間にできたと思う。梨に関するクイズも楽しんでいる様子だった。クイズの難易度はちょうどよかったが、時間が余ってしまったため、もう少し問題数を増やしても良いと思った。





③ 12月28日 場所：子ども食堂ぽっと、放課後児童クラブぽらん

「子ども食堂ぽっと」のキッチンをお借りして、「子ども食堂ぽっと」にもなじみのある児童クラブの子供たちと一緒に梨カレー作りを行った。22人分のカレーを、児童クラブの小学生約8人と調理した。参加してくれた子供たちは元気でやる気があり、お願いした作業をきちんとこなしてくれたため、私たちも楽しみながら、調理することが出来た。包丁を使えない子供には梨をすりおろす作業をしてもらった。メンバーとの会話を楽しみながら作業することができていた。使う野菜の皮むきの有無や、野菜の切り方等、食材について新しく知ってもらえたことも多くあると感じた。作ったカレーは、「放課後児童クラブぽらん」に運び、そこで子供たちと一緒に食べた。

私たちの反省点がいくつかある。まずは、カレーの分量についてである。梨カレー会に慣れてきたこともあり、作業自体は予定していた時間通りでスムーズに行えたものの、大人数の分を作ったのは初めてだったため、分量の調節が難しく、事前に分量についてもう少し考えておくべきであったと感じた。

続いて、アンケートやクイズを用意していたが、実施することが出来なかったことである。人数が多い上に、子供たちはそれぞれ食べ終わると自由に遊びまわってしまうため、全員をまとめることが難しかった。結梨からの参加人数は4人であり、子供の人数に見合っていなかったと思う。今後は、梨カレー会担当でない結梨メンバーも積極的に参加できるようにしたい。

また、梨について、品種や大きさ、味などには興味を持ってくれていると実感でき良かったが、食育という点ではもう少し調理中に食材についての話をしながら出来たら良かったと思う。





○梨カレー会の評価

どの梨カレー会でも、梨カレーを美味しいと言ってもらうことができた。子供向けのアンケートでは、「また梨カレーを食べたい」、「今後、野菜の産地について考えてみようと思った」という内容の回答が見受けられた。大学生・保護者向けのアンケートでは、梨のコンポートや、豚肉と梨のミルフィーユなど、梨を使ったアレンジ料理のアイデアの他に、「クリスマスメニューなどの季節のメニューがあると良い」「梨を使ったスイーツのイベントに参加したい」などの意見を得ることができた。全体的に、梨への興味関心の高さ、向上が見て取れた。

【最後に】

昨年度よりも多く、梨カレー会を開催することができ、多くの人に梨の魅力、廃棄梨の現状を知ってもらうことができた。ただ、小学生の参加者を集めるのが上手くいかなかったこともあり、今後も、地産地消や梨カレーへの関心が低い層が参加できるような取り組みを続けることが重要だと思った。また、今回の反省点を基に梨カレー会を改善するだけでなく、梨を使った料理のレパートリーを増やし、より多くの人に梨の魅力を広めていきたい。