

令和2年度 豊玉高校

郷土探究報告書

◎目次

- ・1学年!・・・ 1～24ページ
- ・2学年♪・・・25～42ページ
- ・3学年★・・・43～60ページ



3. 3学年★

ゼロから始めたチャレンジ

私は、郷土探究を通して、対馬でどのようなものが作られているのか、どのような工程を踏んで商品ができているのかを知ることができました。

私たちは、5月15日に大石農園を訪問し、茶摘み体験をさせていただきました。摘む際に、一芯二葉と呼ばれる茶葉を摘んでいることを初めて知りました。茶摘み体験後には、大石裕二郎様に紅茶についての講話をしていただきました。同日には、島おこし協働隊の松葉遥花様による講話もさせていただきました。



5月16日には、対馬次世代協議会理事長の須澤佳子様による講話をしていただきました。この講話をもとに、対馬の紅茶を使ったお菓子案を考え始めました。

6月8日、女子バスケットボール部の3人で再び大石農園を訪問し、5月に摘んだ茶葉の選別・袋詰め作業を行いました。また、作業後には、摘んだ茶葉の試飲をさせていただきました。季節や時間帯、天候によって味に変化がありました。貴重な体験をすることができました。



6月13日には、根津菓子舗店主の根津敏也様に講話のほか、各班が考えた商品案を見てもらいました。細かいところまで指摘してくださり、自分たちの問題点を深く考えることができました。



10月22日に、第1回目の試作を行いました。私たちの班は、紅茶ワッフルとフロランタンを作りましたが、あまり納得のいく味に仕上げることができませんでした。



10月27日、豊高祭で展示・発表を行いました。人気投票では、4位という結果でした。

2月に入り、第2回目と第3回目の試作を行いました。第1回目の反省を生かし、茶葉の量を増やしたり、茶葉を細かく刻み生地に練りこんだり、焼きあがった生地に紅茶シロップをかけてみたりと工夫を凝らし、今までで1番の出来のワッフルを作ることができました。



今回の郷土探究は、新型コロナウイルスの影響で関係者の方々や、生徒のみんなに商品を実際に食べてもらうことはできませんでしたが、郷土探究を通して、お菓子作りをする人の大変さがわかりました。また、粘り強くチャレンジすることで協調性やコミュニケーションの大切さを改めて実感することができました。

郷土探究の中で学んだこと

郷土探究の「地元、対馬の特産品を使った地域活性化と移住者を増やす取り組み」で私たちは約二年間でスイーツを自分たちで最初から考えて作りました。地元の特産品である大石農園の「紅ふうき」を使ったお菓子を作る前に大石農園に行きました。そこで茶摘みと選別体験をしました。茶摘み体験では「一針二葉」新しい芽(若い芽)などでお茶にした時の味や香りが変わってくるそうでそれをまた一番茶、二番茶などと言うことも知りました。大石農園の次に別の場所で大石さんが作っているお茶の種類などを勉強しました。そこで大石農園で取れたお茶を頂きました。その他にも茶葉を加工する工場に行き、茶葉から商品の紅ふうきになるまでの工程を自分の目で見ることができました。摘む、選別、乾燥などの少しの工夫で味や香りが変わるなど、一つの茶葉で色んなものになることを知りました。



次は学校の近くにある根津菓子さんの協力のもと各班で紅ふうきを使ったスイーツを考えました。根津菓子さんは主にかすまきを商品として餡子味だけでなくコーヒーやチョコ、抹茶などを餡子の代わりにしたかすまきを作っておられ、各班で根津菓子さんから色々なアドバイスを頂きながら製作案を考えていきまし

た。そして、私たちの班では最終的にロールケーキを作ることになりました。試作は合計で三回行いました。材料は以下の通りです。

卵…2個 砂糖…60g
薄力粉…60g 紅茶…30cc
サラダ油…大1
クリーム・生クリーム…10cc
砂糖…20g レモン…適量
トッピング…粉糖ミックスベリー

試作の中で紅ふうきの味と香りを出すのが難しく砂糖の味が強かったです。生クリームや生地に紅ふうきを入れるなど他の班も同じ工夫をしていました。班活動をしていく中でどのように作ればいいのかわからず意見がまとまらないので意見対立もよくありました。3回の試作の中で結果が同じこともありうまく改善されなかったところも多かったです。

豊高祭で紅ロールについての資料を作り発表しました。そのあと全班の作ったスイーツを豊高祭に来てもらった人たちにどれがいいか投票してもらいました。結果は見事1位でした他の班も頑張っていましたが大石さんが1位になれてよかったです。このような活動が後輩のこれからの参考になり地域活性化に役立てればと思います。



郷土探究を通して学んだこと

私は2年生の頃から郷土探究に取り組んで、大石農園の大石さんや、根津菓子店の根津さんにアドバイスを頂き、紅茶を使用したお菓子づくりに取り組んできました。

大石農園では、茶摘み体験をさせていただいたり、お茶の葉が商品として販売されるまでの流れを教えていただいたりするなど、分からなかったことを知ることができたので、とても良い経験になりました。

7月に入ると、班ごとに根津さんとどのようにすれば紅茶の風味が出るお菓子を作ることができるのか、どのようにすれば食べたいと思ってもらえるようなお菓子になるかを話し合いました。その後も班で話し合いを続けていった結果、私たちの班はワッフルとフロランタンを作ることになりました。

10月に入ると必要な材料を揃えて、1回目の試作に取り組みました。1回目の試作ではワッフルとフロランタンのどちらも作ることができましたが、2つとも紅茶の風味がチョコやキャラメルに負けているという課題が残りました。その他にワッフルはチョコのつやが出ていないため見た目が悪いということや、盛りつけが足りないなどの反省点が出ました。フロランタンはキャラメルがあまりにも強すぎるため、断念することになりました。

2回目の試作では1回目の試作での反省を活かし、ワッフルにかけるチョコにサラダ油を混ぜて見映えをよくしたり、紅茶を加えるときに紅茶ではなく紅茶シロップを使用するなど1回目のときとは違う工夫をしました。途中で私が材料をこぼしてしまうという事故を起こしてしまいましたが、無事に作り終えることができました。1回目の時と比較して見映えがよく、見た人から食べたいと思っていただけるよ

うなワッフルを作ることができましたが、紅茶の風味がまだ弱いという課題が残りました。2年生の時の豊高祭で実施されたどの班のお菓子を食べてみたいかという投票では4班中4位という結果に終わりました。この結果を踏まえて3回目の試作をすることを決めました。



3回目の試作では紅茶の茶葉を細かく刻み、ワッフルの生地に練りこみ茶葉の大きさや紅茶の濃さを変えて風味が出るように工夫しました。大きさや濃さによって風味が強くなったり、弱くなったりすることがあったので、自分たちが納得することができるワッフルを作り上げるまで、かなり時間がかかりました。

郷土探究を通して紅茶のことやお菓子のことなど、今まで考えたことのないことに触れて、班で協力することの大切さを学んだり自分が全く分からなかった対馬の魅力を知ることができました。今回の郷土探究で学んだ事を今後の様々な場面で活かしていきたいと思います。



郷土探究を通しての学び

私たちは2年生の時から郷土の特産品について学び、それらを用いた商品開発を行ってきました。

まず7月に、紅茶「ベにふうき」を栽培されている大石さんのもとを訪れ、茶摘み体験や茶の栽培に関する講話を受けました。そこで茶葉に関する基本的な知識を学び、後日学校で、自分たちが製作するお菓子について、菓子店を営む根津さんのアドバイスをいただきながらアイデアを練っていきました。私たちの班は、ラスクとロールケーキの2つの案に絞ったのですが、根津さんから頂いたご意見を参考にして、より紅茶の風味を活かせそうなロールケーキの製作に決定しました。それ以降の郷土探究の時間では、自分たちの作るお菓子について研究し、紅茶をどのように取り入れるかについて、班で話し合いながら調理の詳細を固めていきました。

10月に1回目の試作を行いました。紅茶を活かそうと私たちが考えた案は、淹れた紅茶を生地に混ぜるというものでした。調理中は大きな失敗もなく、計画に沿って製作を行うことができたのですが、完成したロールケーキは、紅茶の風味がほとんどしないものでした。「言われれば確かに…」といった程度の風味で、私たち班員は更なる改良に向けて反省点や改善点を話し合いました。

昨年度の文化祭では来場された方々に、各班が製作した商品のうち、どれを食べてみたいかという投票を実施し、1位を取ることが



できました。当初は、年度末に生徒や先生方に製作したお菓子を振

る舞う予定だったため、文化祭の投票を経て、期待に応えようとより一層班員のやる気が高まったように感じます。



12月に2回目の試作を行いました。

1回目の試作を通して、2回目の試作では、紅茶の風味を妨げていたと感じたレモンと粉砂糖の量を減らし、紅茶をさらに増量して風味の主張を強めようと試みました。完成品を試食したところ、1回目よりも強い風味を出すことはできましたが、他の班の生徒や先生方に試食してもらったところ、「紅茶とすぐに気付くにはまだ風味が足りていない」といった指摘をいただき、3回目の試作に向けて反省点を話し合いました。

3回目の試作では、今まで紅茶を淹れて混ぜていた点を変更し、茶葉をすりつぶしたものを生地練りこんで製作しました。完成品の見た目もより紅茶の色に近づき、今までの試作で最も紅茶の風味を感じることができたと思います。

これらの活動を通して、特産品の魅力を活かした商品を一から作り上げること



の難しさを感じると同時に、それらの商品を多く作り上げ、販売している方々の苦勞・努力を知りました。以前は対馬の特産品を使用した商品について、他の商品と同じような感覚でしか見ていませんでしたが、これからはその商品にもっと目を向け、故郷のことをより深く知るきっかけにしたいと思います。

栄光の架橋

私たちは長い期間をかけ、対馬紅茶を使った商品開発に取り組んできました。大石農園、根津菓子、島おこし協働隊の方をはじめたくさんの方々のサポートやアドバイスを受け、本格的な商品開発が始まりました。

実際にやってみると、わからないことも多くどこから手を付けていいのかさっぱり分かりませんでした。商品を開発することを職業としている方々の苦悩を身に染みて感じるとともに、自分も将来的に何かしらの商品を開発してみたいという意欲がわきました。

まず私たちの活動の始まりは大石農園での茶摘み体験でした。自分たちの手で1つ1つ丁寧に茶葉を摘んだり、短い時間で一気に茶葉を摘むことができる機械を使った茶摘みも体験させていただきました。茶摘み体験を終えると、実際に加工場へ行き、大石農園さんが手がける商品の加工の様子を見学させていただきました。大石農園さん独自の方法を使い、様々な工夫がなされていました。

次に4つの班に分かれ、実際に自分たちがどんな商品を作りたいのか、どんな人をターゲットにした商品を開発するのかなど、本格的に対馬の紅茶を使った商品開発の活動がスタートしました。私の班では、高校生をターゲット層に絞ったSNS映えを狙った「紅茶わっふる」と老若男女ウケする「紅茶フロランタン」を作ることになりました。根津菓子さんのアドバイスのもと、1度目の試作に挑みましたがどちらも紅茶の風味が出ず、課題が多く残りました。

そこで私たちは「紅茶わっふる」に絞り、もっと紅茶の風味や味が出るようにレシピの変更などの工夫をしたり、どうしたら高校生に興味を持って食べてもらえるかや、SNS映えするにはどのような工夫が必要かなど様々な課

題と向き合い、2回目の試作に挑みました。

まず、ワッフルの生地に練りこむ紅茶の量や濃さを変えること、紅茶シロップを加えること、トッピングはチョコレートに艶が出るように工夫すること、ブルーベリーやラズベリーやナッツなど色合いが良いものを使うこと、食べやすさを重視してワッフルにアイスの棒をつけることなど、様々な工夫をしてみました。1回目の試作とは見栄えも全く違って、きれいに作ることができたのですが、紅茶の風味と味がいまいちでした。

そこで3回目の試作を行い、生地に細かく切った茶葉を練りこんだり、焼きあがったワッフルに紅茶シロップを塗ることで、それまでであった大きな課題を解決することができ、自分たちの満足のいく商品を完成させることができました。



今回の活動を通してはじめて自分が想像していた以上に商品開発というものは大変なもので、自己満足でなく万人に認められるような商品を作ることはとても大変なのだと思いました。活動していく中で班のメンバーと意見が食い違うこともありましたが、班員で協力して案を出し合ったり、試行錯誤して自分たちの満足のいく商品にたどり着くことができ本当に良かったです。今回の活動は将来の自分に必ず役立つと思います。このような貴重な体験ができたことを大切にしていきたいです。

郷土探究・紅茶お菓子作り編

まず、二年生の春頃に大石農園さんの農園でお茶の葉摘みを体験させていただきました。新芽の柔らかい部分を摘む作業で、素人の私たちにもできる作業でした。大石さんは、できるだけ人の手で摘むようにしているとおっしゃっていたのですが、製品として売するためには、人の手で大量のお茶の葉を摘まなければいけず、根気の必要な作業だと感じました。



その後の郷土探究の時間では、根津さんをお招きして、どのようなお菓子を作れば、大石農園さんの対馬紅茶(べにふうき)を活かせるか、根津さんにアドバイスをいただきながら、班ごとに話し合いました。その結果、私たちの班では、ケーキをつくることに決定しました。



それからは、班ごとにレシピを調べ、実際に試作をしてみるという作業を行いました。私たちの班では、一回目の試作で、ケーキを作ってみました。風味を出すために生地に紅茶シロップを入れ、焼きましたが生地が膨らまず、紅茶の風味もあまりしなかったため、大失敗

に終わってしまいました。そのあとに班で話し合い、なぜ膨らまなかったのかなどを話し合い、突き詰め、生地に入れた紅茶シロップが問題だとわかりました。その点などを修正し、再度試作を行いました。二回目の試作では、一回目よりも、スポンジ生地を膨らますことができました。しかし、私たちが思っているものとは、違うものができてしまいました。三回目の試作では、レシピを一から見直し、スポンジケーキをシフォンケーキに変え、生クリームにも紅茶の茶葉を入れ、より風味が出るように工夫をしました。



試作を行ってみた結果、イメージをしていたものができ、対馬紅茶の風味もしっかり活かすことができたケーキを作ることができました。このお菓子作りを通して、お菓子を作ることは、とても難しく、なかなかうまくいかないことだと知り、普段食べていたお菓子もこのような苦労があったのかなと思いました。

ここまで行ってきたことを3年生になってからでしたが、全体に報告することができました。報告では、班で集まり、どのように発表するのか話し合いながらスライドを作成し、発表を行いました。本番では、とても緊張しましたが、しっかり私たちが学んだことについて発表することができました。しかし、皆さんに試作したものを出すことができなかったのが心残りだと思いました。

3年間の集大成！～In対馬～

毎年、郷土探究に取り組んできましたが、今回の郷土探究は今まで以上に、対馬の良さをより身近に感じることができました。郷土への関心を深める経験ができたことは、とても勉強になり、私が対馬をもっと好きになるきっかけになりました。

大石農園での体験は、初めてのことばかりでしたが、おいしいお茶を摘み、味にばらつきがないように選別し、梱包して私たちの手に渡るまでの過程を見て、体験することで生産者の方々の絶え間ぬ努力を知ることができました。様々な工程を経て作られたお茶だからこそ、皆に愛される商品になっていることが分かりました。私たちが生産者に立場になって、作り手の苦勞や喜びを感じ、お茶という対馬の特産品を使い、お茶を生かした商品を考えるための特別な時間になったと思います。お客様の笑顔のために日々、研究を続けている姿を近くで見ることができて良かったです。

そして、摘んだお茶を使っての商品開発に取り組みました。最初は思い通りに作ることでできず、紅茶の風味があまり感じられませんでした。根津菓子店の根津敏也様にお菓子作りの助言をいただき、試作を重ねながら紅茶の風味が増していき、紅茶の魅力を最大限生かしたお菓子が作れたと思い



ます。班で活動を続けていくなかで、商品をよりよいものにしたい、お客様に喜んでもらいたいという思いが高まり、見た目や味だけでなく、販売方法にも目を向け幅広い世代の方々に食べてみたいと思って頂けるように、試作の反省や気づいたことを出し合い、改善点を探しました。

豊高祭での発表では、聞く人に対馬の紅茶を知ってもらい、私たちが考えたお菓子を見て対馬の良さが伝わるように練習に励みました。各班で、紅茶の風味を生かしたお菓子の発表を聞き、自分の班との商品の違いやそれぞれの魅力が分かりました。

卒業する私はこれから、対馬について学校を通して学習することはなくなってしまいます。しかし、対馬を離れても私は対馬が大好きで、対馬は私の自慢のふるさとです。今後も対馬のこれからを考え、島外の人にも対馬の魅力を伝えていきたいと思っています。



郷土探究について

一年生から三年生まで、郷土探究に関わってきました。その中で、特に印象に残ったことは、紅茶を使って対馬にしかない商品開発を行ったことです。この商品開発はかなりの時間が掛かりました。実際に作って試食し班の皆で感想や反省点、間違っただことなどを出し合っていき、何度も失敗しましたが、完成することができました。最終完成品が下にある写真です。実際に食べてみたらうまくていて美味しかったです。本当は、紅茶ラスクというのもありました。美味しいのですが、時間がかかりすぎるため、断念してしまいました。



大石農園へも行き、様々なことを学びました。それは、茶に関することや実際にお茶摘みなどをしました。お茶摘みはとても楽しかったです。茶がどのようにして飲み物や食べ物になるのか、今後、農園をどのように経営していくかなどを聞き、茶は奥が深いと感じました。対馬では、茶葉を育てることが難しいと言っていました。対馬は山ばかりなので、本来茶を育てるのに向いていないと言っていました。それでも諦めずお茶を栽培していくとうまくてきたそうです。対馬で取れた紅茶を使った商品開発はとても面白く、おいしくできたと思っています。右上の写真は実際にお茶摘みしているところです。



次は大石農園の訪問や実際に作った商品開発に関する発表についてです。発表の準備にかなりの時間がかかりましたみんなで相談しあい完成に時間かかりました。下が二年生の時の豊高祭で行った発表です。緊張しましたがうまくてきたと思っています。



全体を通して感じたことは、様々なことを知れてよかったと思っています。私は班にあまり貢献できませんでしたが、他のみんながしてくれたので助かりました。紅茶ケーキも食って美味しかったしみんなで相談し発表するのも楽しかったです。でもまだまだ知らないこともあるので少しずつ理解していきたいと思っています。

郷土探究で私が学んだこと

私は、今回の郷土学習を通じていろいろなことを学ぶことができました。まず、2年生の時にいった大石農園では対馬で茶葉を育てているので紅茶のつくり方についてよく知ることができました。茶葉の摘み方は、1芯3葉の摘み方をしないといけないので紅茶を作るまでの過程がすごく時間がかかるということがわかりました。大石農園の畑に入らせてもらい実際に茶摘みの経験をさせていただき、とても難しく1芯3葉通りに摘むことができませんでした。また、その摘んだ茶葉をきれいにする作業も体験しいろいろな作業があるけど全部難しい作業だと感じました。



この取り組みでは、根津菓子さんに紅茶を使ったお菓子の作り方について教えてもらいました。そこで、根津菓子さんが作られたかす巻きを試食させていただき、お菓子の作り方をしっかりと学ぶことができました。班ごとに根津菓子さんから詳しく教えもらい、どのようなお菓子を作るかやそのお菓子をどのように販売していくかなどを決め、商品開発などに携わってもらうことができました。



自分たちで商品開発を行い3回の試作を行っていきました。試作をしてみてもあまりうまくいかず失敗なども多くしてしまいました。またうまくできたこともあり良かったです。2回目の試作では1回目よりもうまく作ることができました。最初は紅茶の味がせず、あまりおいしくありませんでした。3回目は、前回の悪かったところなどを工夫して商品を作ることができたので、1回目、2回目よりおいしく作ることができました。また、紅茶の風味がしっかりと出ていたのでよかったと思います。

ベリーカステラとTボールを作り2つともうまく作ることができました。1回目の試作でTボールがうまくいかずいろいろ苦戦しましたがみんなで工夫を考え2回目の試作では少し、うまくいくことができました。もっとうまく作れるように3回目の試作では、ベリーカステラがうまくいき味もしっかりと紅茶の風味を出すことができました。また、ベリーカステラの試食をしてみても紅茶の風味があり評価もされていて良かったです。

私はこの試作で最初はうまくいかなかったけどみんなで協力して作り上げることができたので作ってよかったと思いました。



新しいお菓子を作る上で学んだこと

私は、今回の郷土探究を通して色々な人の助けや助言を頂くことができました。



まずは大石農園で今回のメインである対馬紅茶の茶葉について学びました。私は、対馬に

茶畑があることを初めて知り、そして生まれて初めて茶摘み体験をしました。実際に茶葉に触れることによって、どれが良い茶葉なのかを感じる事ができました。また収穫した茶葉がどれくらいの時間で味を変えていくのかを知れてよい経験になりました。



次に根津菓子舗の根津さんに私達が考えたお菓子についての助言を頂きました。どのようにしたら食材本来の味を引き出せるのか、どういった組み合わせが良いのかなど色々な事を教えて頂きそれを今後の改善に役立てることができました。根津さんには授業の内容以外にもかすまきの作り方や材料などを教えて頂きました。



また、対馬次世代協議会の須澤さんから商品の加工の仕方や販売方法、梱包などについて学びました。須澤さんの話では、対馬で捨てられているピワなどをどのような経緯で集め、加工しているかという話を聞きました。私は、この話を聞いて廃棄されてしまうような食材でも工夫ひとつで変わるんだなと思いました。

私達の班はこれらの体験をもとに話し合い、最終的に紅茶ケーキを作ることにしました。

1回目の試作では初めてだったのもありましたが生地がうまく膨らまず下がへこんでしま



ました。原因は紅茶シロップを焼く前に入れたことによるものと推測しました。また肝心の紅茶の風味や味はまったくと言っていいほどに出ていませんでした。今回の試作は反省点ばかりで伸びしろしかなかったです。

2回目の試作では前回の反省点を生かして作りました。その結果、前回よりも生地が膨らみそして紅茶の風味や味を出すことができました。しかし、まだ生地の膨らみが足りず紅茶の風味や味も足りませんでした。

3回目最後の試作では1回目と2回目を生かしたのを作ろうと班で話し合いました。その結果、完成したものはこれまで以上に生地が膨らみよいものができました。紅茶の風味や味もしっかりと表現できたのでよかったです。

私達が今回行った学習では島おこし協働隊の皆様や豊玉高校の先生方、そして協力してくださった方々など、多くの人に支えられて出来た企画だと思いました。私は、将来料理人を目指します。食材のことや商品開発などそういった事を班で話し合っ考える機会が多くあったので今回学んだことを少しでも将来に役立てたいです。そしてもう一度試作出来るチャンスを頂けるなら卒業前にもう一度試作をしたいです。その時は今まで以上に最高の紅茶ケーキをお出しします。

二年間の集大成。

二年生から三年生にかけて取り組んだ郷土探究で私が学んだ事は、商品開発における大変さとアイデアを考える創造性がとても重要になるということです。

二年生の時には、お茶摘み体験や茶葉になるまでの工程を学ぶために大石農園さんに見学をさせて頂きました。見学に行くと、自分たちの知識だけでは分からなかったことを多く学べ、商品開発の一助とすることが出来ました。例えば、お茶の葉には一芯二葉という摘採方法があることや大石農園さんが作っている紅茶“紅ふうき”は国産紅茶プレミアムティーコンテストにて金賞を受賞されたということなどです。



この紅茶“紅ふうき”を使って各班、商品開発の主となるお菓子の提案にとりかかりました。作成するにあたってかすまきなどの和菓子を専門に作っている根津菓子さんのご協力を得て班内で何を作るのかを話し合いました。根津さんの話の中に「味も重要だが、人が食べたい！と思うような見栄えも大切」というフレーズがあり私たちの班は商品の見栄えにもこだわりました。

出た提案をもとに一回目の試作を行いました。そして、この試作で作ったお菓子を豊高祭で来場者の方々を中心にどれが好きか投票をしてもらいました。その結果を聞いてどこが

悪かったのかを班で話し合い二回目の試作となりました。それでも改善すべきところがある班は三回目の試作となりました。



三年生では、二年生の時に作ったこのお菓子を商品化するならどこで、だれを対象に、どのように売るかを考え資料にまとめました。12月に総合学習発表があり、そこで各班二年間の総合学習で学んだことや新たに気付いたことなどを発表しました。

私はこの二年間の郷土探究を通して、多くの方の支援を受けながら、自分たちで考えて一つのモノを作りあげるといった課題がこれから社会に出ていく過程でとても重要なことだと思いながらこの活動に取り組みました。対馬の産物を使うという点で、対馬に住みながらも分からないことが多くあったことに驚く一方で商品を作ることがどれだけ大変か身をもって感じる事ができ良い経験をする事ができたと思いました。また、実際に試作した物が商品化することはありませんでした。が、またいつか機会があれば大石さんの紅茶でお菓子作りをしてみたいと思いました。この学習で学んだことは社会人になっても生かせる場面はあると思うのでそのような時に臨機応変に対応していきたいと思いました。

商品開発を経て

今回の郷土探究を通して多くのことを経験し体験することができました。まず、最初に大石農園さんのところで茶摘み体験などをさせていただきました。初めての体験をして対馬でこのようなことをしている人がいるのだとわかり、対馬についての理解が深まりました。実際に体験してみて茶葉を作る過程が予想以上に大変だということがわかり、様々な工夫がなされていて感心しました。この見学で対馬の新たな発見があり対馬のこれからの可能性を感じた良い機会になりました。



そしてその大石農園さんの紅茶を使った商品開発をする際にも多くのことを学び、班で協力して新しいものを作る普段体験できないことができました。まずはその紅茶を使って何を作るかから話し合いました。ゼロから始めたのでとても大変でした。私の班では、ベビーカステラとタピオカミルクティーという案が出て最終的にはベビーカステラを作ることに決定しました。その過程でどのようにして紅茶の風味を取り入れていくかなどを決めていきました。その際には根津菓子の根津さんからアドバイスをいただき、私たちが目指す商品に近づけることができました。紅茶の風味を取り入れる方法は様々でゼリーにして加えたり直接生地に練りこんだり、方法は1つではないことを学びました。そして、私たちの

班が目指す商品のイメージが湧いてきました。



実際に試作に移ってみて商品開発の難しさを改めて感じました。商品を作ってもどのように盛り付けるかやどのように販売するかなど対馬次世代協議会の須澤さんから教えていただいたことを生かし挑戦しました。一回目の試作はうまく紅茶の風味を出すことができませんでした。そこで新たに考え直し今度は紅茶の茶葉まで加えることにしました。すると紅茶の風味も出すことができました。



この商品開発を通して対馬の良さを知ることができ、地域貢献ができたのではないかと思います。また班活動を通して協調性の大切さや自身で考えて行動することの重要性など学ぶことも多くありました。全てが初めてで戸惑うことも多くありましたが仲間と協力し自分なりに納得いくものを作ることができてよかったです。

紅茶のお菓子作り

私たちはまずそれぞれの班で話し合い、どのような人にどのようなお菓子を食べてもらいたいのかを考えました。そして、どのような工夫したら紅茶風味を味わうことができるか、色々と考えました。話し合った結果を学校に来ていただいた根津菓子の方に見ていただき、アドバイスをいただきました。班での話し合いで出た疑問に答えていただいたり、もっと紅茶の味を際立たせるための方法を聞いたりしました。

また、お菓子を実際に作る前に大石農園に行き、紅茶について教えていただきました。紅茶はどのように作られているのか、どのような種類のものがあるのかなど、紅茶に関する様々なことを聞くことができました。そして実際に紅茶摘みを体験させていただきました。初めての体験で難しそうだと思っていたので不安はありましたが、摘み方を詳しく教えていただいてやってみることで、意外とできるものだということがわかりました。この体験によって自分たちがお菓子作りに使う紅茶がどのようなものなのかを知ることができ、いろいろな知識を得て紅茶への関心が深まりました。楽しくて本当にためになる貴重な体験でした。



私の班は、紅茶ケーキを作りました。最初は紅茶ラスクも考えていましたが、一度作って難しいと思ったので断念して紅茶ケーキだけにしました。試作は3回行いました。

1回目の試作では思うように作れず、ケーキの生地が膨らまなかったり紅茶の風味が足りなかったりと、課題となる部分がたくさん出てきました。その反省を生かし、2回目の試作に臨みました。1回目の試作で見つかった課題のその解決策を事前に考えて、紅茶シロップを入れるタイミングや生地の混ぜ具合を変えるなど、工夫しながら作りました。その結果、1回目の試作よりもよくなりました。しかし、それでも紅茶ケーキとしては足りない部分があったので3回目の試作をすることにしました。

3回目は今までの課題点をよく見直し、より丁寧に作り、良いものができるように頑張りました。すると、1回目と2回目の試作の時よりもだいぶ改善できました。しっかりと紅茶の風味を出すことができ、かなり悩んでいた生地のかみつきもそれまでと比べてみると膨らませることができました。



その後、総学発表会に向けて班で資料を作ったり原稿を考えたりしました。本番では完成したものをうまく発表できたと思います。

ロールケーキを作ってみた！～AIRI Cooking～

私は、今回の郷土探究でロールケーキを作りました。大石農園の大石さんの“べにふうき”という紅茶を使いました。大石農園に行き、説明を聞いてお茶摘み体験をしました。皆時間が経つにつれ、だんだんと慣れていき、たくさんの茶葉を摘むことができました。



根津菓子の根津さんに来ていただき、私たちの班が考えているお菓子についてのアドバイスをさせていただきました。アドバイスをさせていただいたおかげで、どのように作ればよいのかを知ることができました。



1回目の試作をしました。見た目はきれいにする事ができました。しかし、ロールケーキの上にかけて粉糖と、最後までおいしく食べられるようにとクリームの中に入れたレモン汁の量が多すぎてしまい、紅茶本来の風味があまりしませんでした。試作が終わって、問題点と改善点を話し合い、豊高祭に向けて資料作りをして、発表しました。

2回目の試作をしました。1回目の反省を生かして、材料から考え直して作りました。1回目よりも紅茶の風味がしましたが、まだまだ薄く、生クリームが多かったです。3回目の試作に向けて、問題点と改善点を話し合いました。

3回目の試作をしました。1回目、2回目の反省を生かして、再び材料から考え直して作りました。最後の試作ということで、気合を入れて作りました。紅茶の風味をさせるために茶葉を細かく刻んで生地の中に入れました。そうすることで紅茶の風味がしました。見た目もきれいに作ることができました。

1回目



2回目



3回目



班のメンバー



今回の郷土学習を通して、一から商品を作るのは難しいと思いました。紅茶の風味がするまでに時間がかかってしまいましたが、班員のみんなと話し合いをして問題を解決していきながら完成させました。最終的には紅茶の風味がして、おいしいロールケーキを作ることができて良かったです。

郷土探究を通して

対馬の特産の紅茶を使ったお菓子作りをする
と聞いたとき、私は「対馬のどこで紅茶が作
られているのだろう」と疑問に思っていまし
た。作られているところすら知らないのに、
対馬の特産品であることも知りませんでし
た。実際に大石さんが経営されている農園に
行ったとき、対馬にこんな場所があったんだ
と驚きました。大石さんから葉の摘み方や紅
茶になるまでの工程を教えていただき、思っ
ていたよりも紅茶が出来上がるまでに時間や
手間がかかるのだと学ぶことができました。



また私たちが紅茶を使ったお菓子を作って
いくために、紅茶を使った商品についてもお
話をしていただき、大石さんのお話をもとに
して商品を考えていきました。

私たちの班では、初めは紅茶パフェをつく
ろうと考えていました。この商品案につい
て、根津菓子の店主の根津さんからアドバイ
スをいただきました。製作するのにかかる時
間であったり、味のバランスであったりと、
わたしたちが考えていた商品ではいけないの
ではないかと考え直すようになりました。



もう一度班で話し合い、根津さんのアドバイ
スを生かして、短時間で作れ、しっかりと

紅茶の味がするものであるベビーカステラと
いうスイーツを作ることになりました。

一度目の試作では、うまく紅茶の味を引き
出すことができず、どうすれば紅茶の風味を
出せるのか、考え直しました。また、盛り付
けに関しても時間がかかることから、見た目
も改善していこうと思いました。



二度目の試作では、紅茶の分量をきちんと
測り、生地を作る材料も変えて作っていきま
した。試食した際に紅茶の風味を感じること
ができ、もう一つの問題点であった盛り付け
も、かわいく簡単にできるものに仕上げまし
た。



この活動を通して、対馬の特産品である紅
茶について詳しく知ることができ、またそれ
を生かして商品を作ることの大変さを学ぶこ
とができました。また、対馬の課題の一つで
もある情報の発信力を改善していかなければ
いけないと思いました。私が対馬の紅茶を知ら
なかったように、対馬のいいところがまだ
まだ残っていると思います。より発信してい
くことで、対馬の良さが島民の方だけでなく、
島外の方にも広がると考えています。

郷土探究を通して学んだこと

今回の郷土探究を通して、私は対馬の紅茶の作り方や販売までの工程、その紅茶を使ったお菓子を作り方などを学びました。また、初めて知ったことが多くありました。

大石農園でのお茶摘み体験では、大石さんに葉の摘み方や製造過程、商品開発に関することを教えて頂きました。私は、初めてお茶摘みをしてみて意外と簡単でしたが、あの広い農園のすべてを手

で摘むことはとても大変だと思いました。

また、紅茶になるまで乾燥させ、その乾燥の仕方によって色々なお茶になる

ことがわかり、とても面白いと思いました。

その後、大石農園の紅茶を使ってお菓子作りをするため、自分たちの考えていた案に根津菓子店の方にアドバイスをしていただきました。私たちの班は、最初に紅茶パフェを作ろうと考えていました。たくさんのアドバイスしていただき、私たちは班で話し合った結果、ベビーカステラを使ってパフェを作ろうと決めました。



1回目の試作では、ベビーカステラの生地



に紅茶の分量を計らずに入れたため、紅茶の味がしませんでした。また、パフェにすると量が多く、残してしまう人もいうことがわかりました。また、この時の試作では紅茶ゼリーも作って入れてみました。ゼリー単独で食べると美味しかったです、パフェの飾りとして入れると相性が合わず、美味しくありませんでした。

この結果から二回目の試作で色々改善してみました。二回目の試作では、一



回目の試作の経験を活かして、紅茶の量をきちんと計り、紅茶の風味が生地につくようにしました。すると、しっかりと風味をつけることができました。そして、量を考えてパフェからお団子にしてみました。とても良い量になり、味にも飽きないようになりました。

この郷土探究を通して、紅茶は対馬産の紅茶もあることがわかりました。紅茶を使った商品開発はとても大変でした。特に大変だったことは、お年寄りから子供まで美味しく食べられる商品を作ることです。また、たくさん

班で話し合ったため納得できる商品になりました。



三年間を通して～郷土の産品を生かして～

私たちは、郷土学習で対馬の産品を使った商品開発をしました。初めての取り組みだったため、ゼロからのスタートでした。

まず初めに、対馬で紅茶を生産をしている大石農園で実際にお茶摘みをしたり、講話を聞いたりしました。大石さんから、なぜ対馬で紅茶を作ろうと思ったのかや作る上で大変なことなどを聞くことができました。そして大石農園での体験をもとにお菓子作りを始めました。



まず、各班どのような商品にするかを話し合いました。商品開発をする上での条件は対馬の紅茶を使用することでした。また、この時の商品案の検討においては、講師の方を招き、各班が提案した商品案にアドバイスをいただきました。

商品案が固まったところで、一回目の試作を行いました。一回目の試作では、多くの反省点



ができました。最大の反省点となったのは紅茶の風味がしないことでした。その反省点を生かして次の試作を行いました。一回目の試作より、上手く行った班もあれば、まだ納得のいくものができなかった班もありました。しかし、回数を重ねることにより各班納得のいく商品に近づけることができました。そして、納得のいく商品を完成させることができました。



また、豊高祭や対馬学フォーラムでその取り組みの様子を紹介しました。

今回の商品開発では、何もわからない状態でのスタートでした。ですが、郷土探究を通して、商品を作ることの大変さを知り、困難なところもありましたが、班で協力してより良いものを作ることができました。



私がこの郷土探究で学び得たこと ―2年間の記録―

私たちは2年生の時から動き始めました。まず対馬の紅茶を生かした商品開発をするというコンセプトのもと対馬でお茶の葉を栽培されている大石農園に訪れ、収穫体験や説明を聞きました。

まず茶畑に行き、お茶の葉の説明や作業工程などを見せていただき、また一部の作業もさせていただきました。その後メインの作業であるお茶摘み体験をさせていただきました。最初は苦戦しましたが、時間が経つにつれて、みんな慣れていくようでした。



その後、私たちはお菓子作りをスタートさせました。私たちはまず班を作り決まった班で話し合いを始めました。話し合いのコンセプトはどのようなお菓子を作るか、その作ったお菓子を誰を対象としたものにするか、どのようにして商品を知ってもらえるかなど話し合いを重ねていき、ついに「紅茶ワッフル」と「フロランタン」を作ることになりました。

1回目の試作と発表に向けて班員で手分けして作り方や材料を調べたり、発表の資料を作ったりしました。何とか作り方も材料も見つけることができました。そして、ついに試作当日を迎えました。

1回目の試作では、紅茶ワッフルもフロランタンもほとんど紅茶の風味がせず納得のいくお菓子には程遠いものになりました。

2回目の試作では、紅茶ワッフルのみに専念することにしました。結果は1回目よりは風味が出たものの、まだ納得のいくものではありませんでした。

3回目では、1回目は生地にお茶の葉を砕いて入れていたのを、2回目はシロップに変えてしかしそれでも風味が出なかったため、今回は生地に練りこむのはもちろん、出来上がったものにシロップを塗ることにしました。その結果、前々回や前回よりも風味が強くない紅茶を感じることでできるワッフルを作ることが出来ました。



18年間過ごした対馬ですがまだまだ知らないことや知っていることでも新たにわかることがあったので本当に良い時間になりました。

私は、対馬を出て働きますがこの郷土探究で学び得た情報を生かして、対馬を知らない人や知っていてもあまり関心のない人にも対馬のことを話して1人でも多くの方が対馬を好きになってくれるようにアクションを起こしていきたいです。

