

加古川パスタを広めよう！ 特色クラス7班 大黒、花野、藤本、永吉、細野

動機

加古川パスタの存在を班員全員が知らなかった
→加古川の特産品だと知りその魅力を広めたいと思う

加古川パスタの知名度を少しでも上げる！

仮説

加古川パスタの魅力を見つけて伝える
→加古川パスタの知名度が上がる

加古川パスタとは



日本初の品種登録されたデュラム小麦
「セトデュール」を使用した純国産パスタ
一般的なパスタの使用小麦は「デュラムセモリナ」
官能評価(人間の味覚・嗅覚などを用いて製品の品質を判定する検査)において、普通のパスタより
冷めてもパスタのモチモチとした食感が残ると
好評を得ている。
最近では加古川市だけでなく、稲美町、神戸市、姫路市などで
買ったり食べたりすることが出来る。

【予備調査】

食べ比べ

加古川パスタ(セトデュール)と一般的なパスタ(デュラムセモリナ)の違いを食べた時に感じられるか

班員5名で何が違うのかを調べるため、実際に食べてみた。

at ル・パスタガーデン 兵庫県加古川市平岡町二俣769-3

一般的なパスタ

・ナスのクリーミーボロネーゼ
・1290円



加古川パスタ

・海老のトマトクリーム
・1490円



結果

- 加古川パスタの方が
- 1.食感がもちもちしていた
 - 2.小麦の香りがよく感じられた

班員全員が違いを感じることが出来た



もちもちを全面的に推して、
加古川パスタの魅力として紹介する。

Instagramを使って加古川パスタの投稿をしてみたが、フォロワーが増えなかった

【検証】もちもち実験

使用材料、使用器具

加古川パスタ、加古川生パスタ、
一般的なパスタ(マ・マー)、洗濯バサミ、テープ
硬貨(1円玉と5円玉)

仮説

重い重りで耐えれた方のパスタが
モチモチであると考えた



実験方法

- ①左の写真のようにパスタを洗濯バサミで固定する
- ②パスタに硬貨をテープで取り付ける
- ③パスタが耐えられるまで硬貨をつけていく

結果

図1 実験結果

パスタのモチモチ度実験

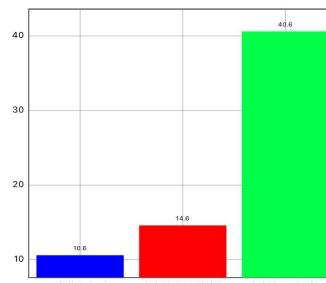


図1より、3回繰り返した結果、
どのパスタも値に大きな違いは
なかった

加古川パスタの乾麺は
マ・マーの約1.4倍耐えた

加古川パスタの生パスタは
加古川パスタの乾麺の約3倍耐えた

図2 耐えれた重りの平均

考察

より重いおもりに耐えられた方がもちもちだと仮説を立てた→加古川パスタがマ・マーより重い重さに耐えた

よって、加古川パスタはマ・マーよりもちもちであるといえる
加古川パスタがより重い重さに耐えたのはなぜか？

→使用小麦の違いだと考えた。

加古川パスタは「セトデュール」マ・マーは「デュラムセモリナ」
やはり加古川パスタは「セトデュール」を使うからもちもちなのか

まとめ

加古川パスタの魅力を食べ比べで見つけることができた。その魅力はもちもちさと小麦の香り→もちもちに注目
実験で加古川パスタは一般的なパスタと比べもちもちであることを確かめることができた。

今後の展望

加古川パスタの魅力を見つけることはできたが、伝えることはできなかったから、伝えることが今後の目標である
また、加古川パスタのもう一つの魅力である小麦の香りについても詳しく調べていきたい

参考文献

<https://yahataeinoukumiai.com> 株式会社 八幡宮農組合