



# 生野紅茶を ご当地グルメに

ゆめいくⅡグルメ班  
枚田迅雲 黒岩愛菜  
増田莉亜 宮崎葉名

# 生野紅茶

- ・年間50kgだけ生産される、希少な和紅茶
- ・ルーツは、豊臣・徳川時代から生野銀山茶として、多くの家庭で栽培されていた日本茶
- ・渋味、苦みが少なく、まろやかな味が特徴



# 目標

生野紅茶を、多くの人に知ってもらい、

ご当地グルメとして定着をはかりたい



# 背景

- ・希少価値は高いが、あまり知られていない
- ・名前は知っていても、味わったことがない

「知る人ぞ知る、生野紅茶」



# 計画

- ・生野紅茶を使った焼き菓子の商品化
- ・焼き菓子のレシピを公開し、ご土地グルメに



# 実施計画



活動日	活動内容
4月11日	オリエンテーション 活動内容の検討
4月25日	計画立案 「生野紅茶」について調べ学習
5月 2日	テクニカル講座
5月 9日	焼き菓子の試作（カップケーキ・マドレーヌ・シフォンケーキ）
5月30日	マナー講座
6月 6日	「生野紅茶」生産者の白滝英雄さん訪問
6月20日	「生野紅茶クッキー」加工の井筒屋、斎藤さん訪問
6月27日	1学期のまとめ 中間発表準備
7月11日	中間発表
8月27日	「菜ノ花」パティシエ能見若菜さんからレクチャー



活動日	活動内容
9月 5日	焼き菓子の試作・選定（シフォンケーキに決定！）
9月12日	シフォンケーキの試作① パッケージイラストの準備
9月19日	シフォンケーキの試作②
10月 3日	シフォンケーキの試作③
10月10日	シフォンケーキの試作④
10月31日	シフォンケーキ「いくのんの TeaCake」校内販売
11月 7日	わだやマーケット、ゆめいくプロジェクト発表準備
11月14日	わだやマーケット、ゆめいくプロジェクト発表準備
11月15日	わだやマーケット参加
11月21日	ゆめいくプロジェクト発表準備
11月28日	ゆめいくプロジェクト発表準備
12月11日	ゆめいくプロジェクト発表準備
12月18日	ゆめいくプロジェクト発表準備
12月19日	ゆめいくプロジェクト発表

# 5月 焼き菓子試作



- カップケーキ
- マドレーヌ
- シフォンケーキ





# カップケーキ



# シフォンケーキ



# マドレーヌ



意見が分かれたが、  
**紅茶の香り・風味**を  
生かすことを考え…



**シフォンケーキ**に決定！！！！



# 6月 生野紅茶生産者白滝英雄さん訪問

- 生野銀山茶の木を復活
- 緑茶、烏龍茶、紅茶  
…茶葉は同じ 違いは、発酵  
紅茶は完全発酵茶
- 製造時に粉茶が発生



# 6月 生野まちづくり工房井筒屋さん訪問

- 生野紅茶の**粉茶**を使用してクッキーを製造
- **アレルギー対応**  
卵、牛乳は不使用
- 和紅茶の風味をだすために**煮出して冷ました紅茶**を使用





# 7・8月 シフォンケーキ試作



紅茶を煮出す



ミルで挽いた紅茶 (比較)

5g

10g

15g



# 7・8月 シフォンケーキ試作



	色	香り	風味
紅茶5g	△	△	△
紅茶10g	○	○	○
紅茶15g	△	○	○

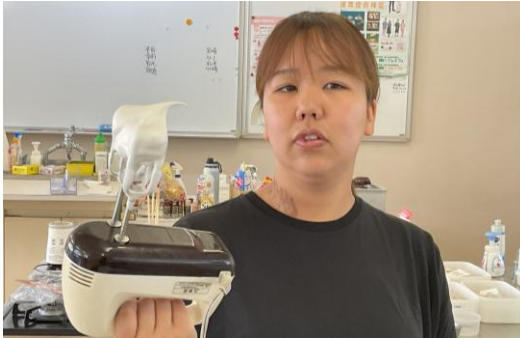
**生地が膨らまない！**  
(焼き縮み・底上げ・腰折れ)



# 8月 菜ノ花パティシエ能見さんにレクチャー



紅茶の煮出し方…弱火で1分  
75gに調整



メレンゲ…高速 5 で手早く  
ツノが立つくらいまで

ふんわり！  
大成功！





# 9月 シフォンケーキの名称・ラベル決定



いくのんのTeaCake



# 9・10月 シフォンケーキ試作



高さ 8 cm  
ふんわり



高さ 6 cm  
きめが粗い

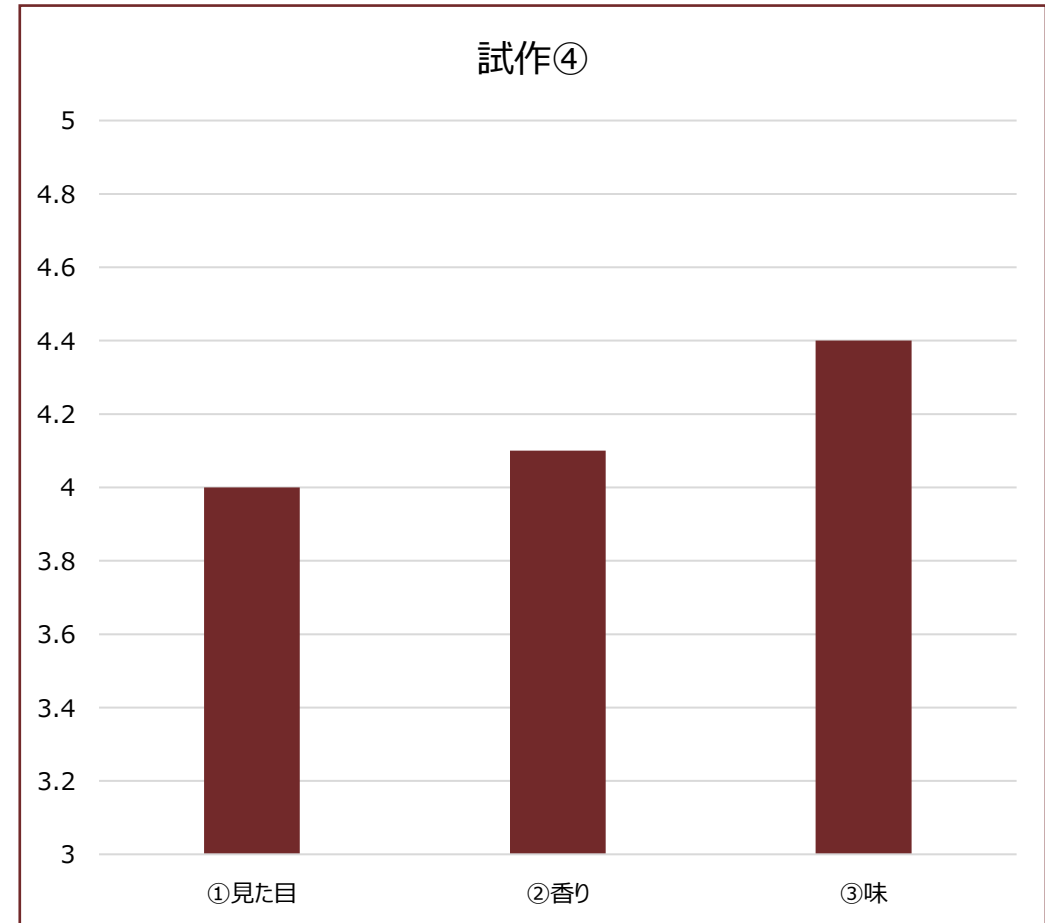
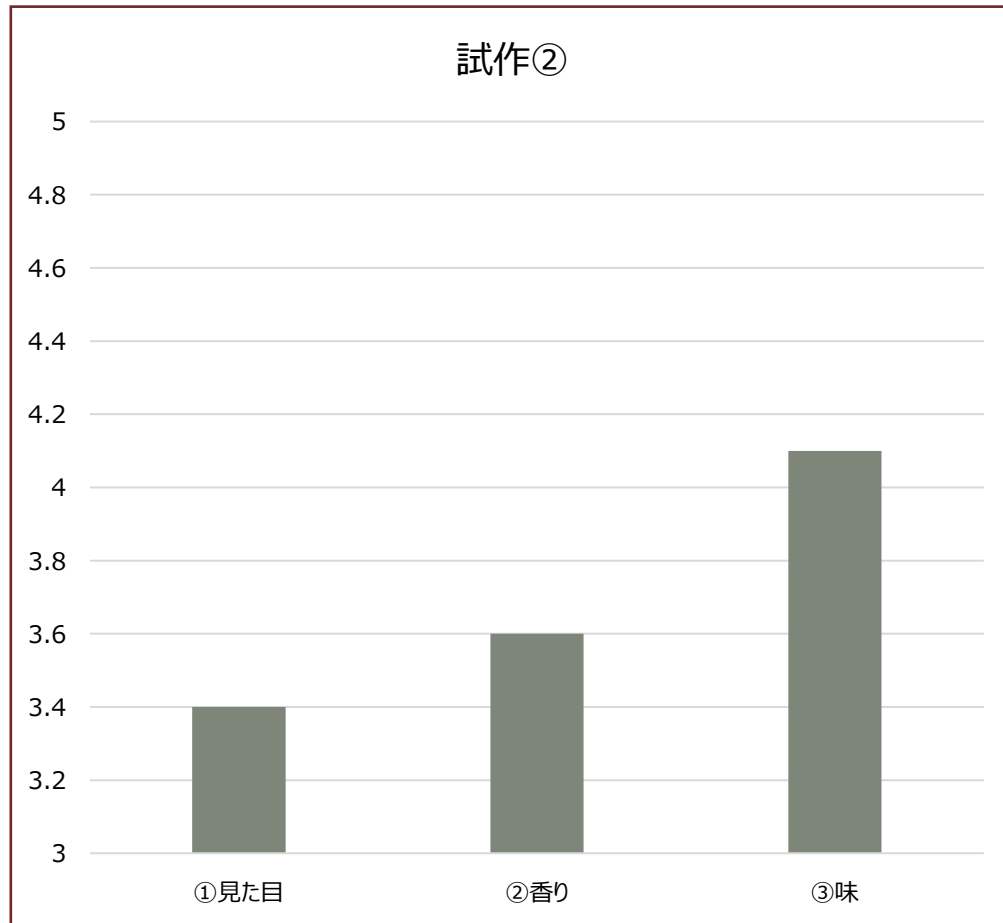


高さ 5 cm  
しっとり

商品化に向けて、技術の均一化をはかる



# 9・10月 シフォンケーキ試作【評価】



# 10月31日 シフォンケーキ校内販売



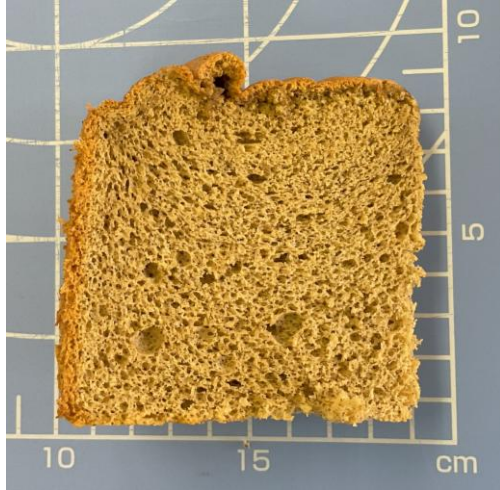
**74個 完売！**

技術の向上により、1日2ホールの焼成が可能に





# 11月15日 わだやマーケット販売



248個 完売！  
朝来市長さんも来店





# まとめと今後の課題

- レシピの公開
  - レシピを残していく
  - 市内のカフェに提案
- シフォンケーキ作成の動画作成
  - 生野高校のホームページから発信







ご清聴  
ありがとう  
ございました

