

棚田米の調理加工・学園祭での販売を振り返って ～復活した棚田チーム『角煮ライスバーガー』～

食物栄養学科 2年 北山真理 田代萌

○はじめに

10月31日、11月1日に行われた別府大学学園祭（石垣祭）で、今年度は過去に例年話題を呼んだ棚田チーム『角煮ライスバーガー』の復活販売を試み、さらに以下の項目について検討したので報告する。

○目的

1. 地産地消を考慮したお米の調理加工についての検討
2. 大量調理に関する技術向上の検討
3. お米の消費拡大に向けた販売方法の検討

○内容

1. お米の調理加工（出店品）に関する事項
 - ①今までの石垣祭出店品の情報収集
 - ②本年度の出店品の検討・決定
 - ③地産地消を考慮した本年度版角煮ライスバーガーの検討
 - ④角煮ライスバーガーのレシピの検討
2. 大量調理の技術向上に関する事項
 - ①大量調理マニュアルの習得（下村美保子先生の講義及び実習指導を受講）
 - ② ①をふまえた大量調理室での角煮ライスバーガーの作業手順の検討・確認
3. お米の消費拡大に向けた販売方法の検討事項
 - ①価格の決定
 - ②販売テント用看板の作製
 - ③販売に必要な備品の検討 ※バーガー紙、ラベル、運搬容器
 - ④販売時間の検討
 - ⑤販売者の人数の検討

○結果

調理加工については先輩が残してくれたレシピを参考に、大量調理器具を活用して衛生管理を適正に保つ工夫を習得し、レシピにも新たに工夫点を追加した。衛生管理を配慮して2日間とも作成と販売の時間を制限したため数量に制約が生じたが、2日間で目標の300個完売することができた。

○考察

大量調理の経験の少ない1・2年生が担当したが、事前の講習を受け、各自が自分の担当個所に責任をもってこなすことができたことは、大量調理に対する自信につながったと考えられる。また、購入者の「おいしかった」という感想は柵田サークルにとって励みであり、今回学園祭で復活販売できたことが一番の成果と考えられる。

反省点として次回は販売価格の再検討を行いたい。280円の価格設定により、お釣り不足が発生し販売手順に混乱をきたした。また、ライスバーガーの作業工程の見直しを考えたい。経験の少ない1・2年生が主体となったため販売時間が後半にさしかかると作成が間に合わないことがあった。

<豚の『角煮ライスバーガー』で使用した主な材料と産地>

| <材料> | <産地> |
|---------|----------------|
| 精白米 | 大分県農業文化公園 産 |
| 豚バラブロック | 大分県産 |
| 玉ネギ | 大分県産 |
| 乾し椎茸 | 大分県産 |

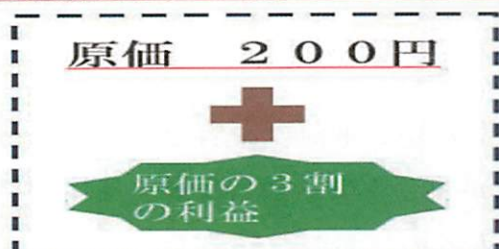


豚の『角煮ライスバーガー』

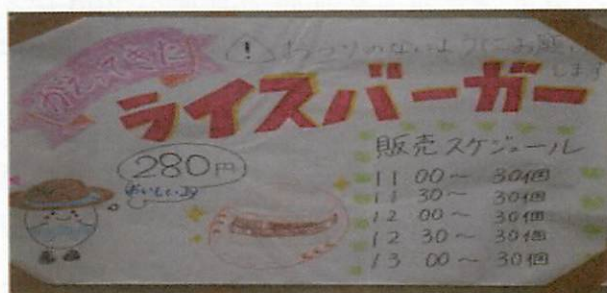
<資料>

①価格設定

販売価格1個 280円



②販売テント用看板



③販売に必要な備品



④販売スケジュール

★30個ずつ/1回

11:00～
11:30～
12:00～
12:30～
13:00～

⑤販売人数

販売係・・・3人
運搬係・・・1人

大量調理器具の使用例

《スチームコンベクションオープン》



※「焼く」「煮る」「炊く」「炒める」「揚げる」「茹でる」「蒸す」「温める」などの様々な調理方法が出来る機械

《ブラストチラー》



※30分以内に90℃前後の食品を一気に3℃まで急速急冷し菌の発生しやすい62℃～10℃の温度帯を短時間で通過可能とする機械

棚田米の調理加工・学園祭 での販売を振り返って

～復活した棚田チーム『角煮ライスバーガー』～

平成27年12月18日(金)

3号館400番教室

食物栄養科学部食物栄養学科2年 北山真理 田代萌

『本年度のテーマ』

- 1、地産地消を考慮したお米の調理加工についての検討
- 2、大量調理に関する技術向上の検討
- 3、お米の消費拡大にむけた販売方法の検討

『検討内容 1』

お米の調理加工の検討（出店品に関する事項）

- ① 今までの石垣祭出店品の情報収集
- ② 本年度の出店品の検討・決定
- ③ 地産地消を考慮した
本年度版角煮ライスバーガーの検討
- ④ 角煮ライスバーガーのレシピの検討

歴代石垣祭 出店品

| 年代 | |
|------|-------------------|
| 2010 | 角煮ライスバーガー・肉巻きおにぎり |
| 2011 | 角煮ライスバーガー・角煮丼 |
| 2012 | 角煮ライスバーガー・角煮丼 |
| 2013 | 角煮ライスバーガー・角煮丼 |
| 2014 | 米粉の団子汁・パウンドケーキ |
| 2015 | 復活『角煮ライスバーガー』 |



『検討内容 2』

大量調理の技術向上に関する事項

- ① 大量調理マニュアルの習得
(下村美保子先生による講義及び実習指導)
- ② ①をふまえた大量調理室での
角煮ライスバーガーの作業手順の検討・確認

大量調理器具の使用例

《スチームコンベクション オープン》 《プラストチラー》



※「焼く」「煮る」「炊く」「炒める」「揚げる」「茹でる」「蒸す」「温める」などの様々な調理方法が出来る機械

※30分以内に90℃前後の食品を一気に3℃まで急速急冷し菌の発生しやすい62℃～10℃の温度帯を短時間で通過可能とする機械

ライスパンズに豚の角煮をはさむ～
バーガー紙に包むまでの工程



『 検討内容 3 』

お米の消費拡大にむけた販売方法の検討事項

- ① 価格の設定
- ② 販売テント用看板の作製
- ③ 販売に必要な備品の検討
※バーガー紙、ラベル、運搬容器等
- ④ 販売時間の検討
- ⑤ 販売者の人数の検討

①価格設定

販売価格1個 280円

原価 200円



原価の3割
の利益

②販売テント用看板



③販売に必要な備品



④販売スケジュール

★30個ずつ/1回

11:00～
11:30～
12:00～
12:30～
13:00～

⑤販売人数

販売係・・・3人
運搬係・・・1人

『結果』

目標

※1日:150個

目標達成!

➡ **2日間で300個!!**

- 大量調理器具の使用により衛生管理の徹底が出来た。
- 工程とレシピの改良が出来た。

『考察』

- 大量調理工程の習得
- ライスバーガーの復活販売

今後

- ◆販売価格の再検討
- 作業工程のさらなる改善