

5年間の甘酒研究まとめ

『甘酒は夏の暑さから
みんなを守るヒーローだ!!』

世代を超えた新しい甘酒の食べ方

会津美里町立新鶴小学校

6年 結城 清史郎

5年間の甘酒研究まとめ

『甘酒は夏の暑さから

みんなを守るヒーローだ！』

甘酒の世代を越えた新しい食べ方

会津美里町立新鶴島小学校

6年 結城 清史郎

1/29

《目次》

- 1 きっかけ
- 2 前年の課題解決 (これい)
- 3 実践 (商品開発)
- 4 原価計算
- 5 販売会
- 6 アンケート 結果
- 7 まとめ (これい・甘酒研究の感想)

1 さっかけ

2年生

☐ はじめてあまざけをつくる☐

夏の方が甘酒を買うお客さんが多い。アイスみたいに食えるとおいしいから作ってみたい

3年生

☐ あまざけはごはんでしか作れないのか? ☐

4種類の甘酒を作り アンケートで人気投票

1位 かぼちゃ 2位 ご飯 3位 じゃがいも 4位 米花のみ

4年生

☐ ほとくの甘酒が商品になるまで☐

完売目指してがんばるぞ!! (123P完売)

比較商品をチャレンジ さつまいも X じゃがいも X 梅シロップ X

結果 → かぼちゃ甘酒の品質を上げる

5年生

☐ パワーアップ 目指せ! かぼちゃ甘酒☐

かぼちゃ甘酒を新しい 糀で仕込む

AOK139WS
(白こし)

VS

AOK139
(黄こし)

(158P完売)

アンケートではほぼ同じ投票数だった。甘酒の強い甘さは

AOK139(黄こし)だった。で今回はこの糀を使う。

3/29

2 前年の課題解決(わらい)

会津にとって夏といえば『甘酒』 うちでは甘酒を凍らせて『アイス』として食べている。

甘酒は「飲む点滴」と言われ、ブドウ糖・アミノ酸が豊富に含まれているので 夏バテ予防などにもリピーターのお客さんが多い。

かぼちゃから育てる
↓
イノシシン酸で食べられてしまった。

甘酒をもっとおいしくする方法
↓
米の品質は良い？

ほかのベストマッチ野菜は何か？
↓
探してみよう

野菜甘酒で夏の暑さを乗り切れる

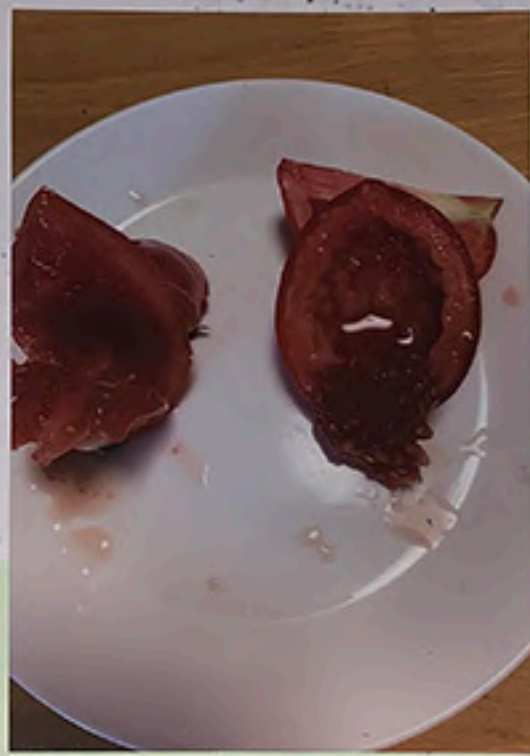
最強の甘酒を作る!!

4/29 目標

《 トマトの比較 》



スーパーで
売ってるトマト
ゼリーが多く、果肉がうすい



スーパー
の
トマト

お父さんの
加エトマト



お父さんが育てている
加エトマト
肉厚でゼリーが少ない

5/29

原料はお父さんたち
が作った米や
野菜を使う

ゆずれない
こだわり

甘酒に使う米は
AOKI39

どんな野菜が
甘酒と合うか? 課題

米の品質を
上げられるのか?

↓
果物と甘酒の組み合わせの
商品は見たことがある。
今までないと思うけど
ありそうな野菜を探す



↓
秋田今野商店さんへ見学
＜米の検査結果＞

700デアザ 40
5-アミラーゼ (糖化)
通常値 : うち
200~250 651 (かなり良い)

α-アミラーゼ (液化酵素)
一般 : うち
1000~2000 1500 (標準)

6/29

3 実践 (商品開発) じっせん

- ① 野菜の材料を決める
- ② 野菜甘酒の開発
(試作)
- ③ チラシの作成

7/29

① 材料を決める

野菜
といえど

- 。ナス
- 。キュウリ
- 。オクラ
- 。インゲン

素材のえぐみや青臭さが
気になる

。タマネギ

。ジャガイモ

3年物のジャガイモの
甘酒を作り評価は
悪くないが販売す
るためには冷凍保存が
必要だった。
冷凍するとジャガイモが
おいしくない状態になる

根菜

土中には土着菌が多く
発酵の途中に雑菌の
増殖が心配される。

食材の殺菌が不十分
だと他の微生物や
菌が悪さをし人体に
悪影響になる。

。トマト

検索してみると トマトジュースと甘酒を混ぜて飲むレシピも見た。
水が多く、醸しやすいと考えた。

8/29 トマト  でやってみよう!!

秋田今野商店さんへ 工場見学の様子



たね菌の製麹の様子

8/20

② 野菜甘酒の開発

→ トマトにすると決めだが、ゼロからの開発は難しかった。

甘酒の製造は仕込みから8時間かかる、
ある程度味のバランスや製造工程の予想をしてから作らないと
時間が足りなくなる。

スケジュール



10/29

どんな甘酒にする？

甘酒 > トマト

それと

甘酒 < トマト

どちらがおいしいのかな？

→ 塩味を効かせる？

→ スパイスで 味にメリハリをつける？

味のオール

また飲みたい と思える甘酒

<< 製造方法 >>

① できた甘酒とトマトを混ぜる → 発酵と呼べない！

② トマトを加えるタイミングはいつにする？

→ 発酵スタートと一緒に

→ 熟成している最中に加える

☆ 衛生的に雑菌を繁殖させないために 必ず

トマトは加熱してから使う

11/29



12/29

《試作のまとめ》

トマトは砂糖と一緒に入れる

過去のかぼちの甘酒

かぼち 1 275g 1.2 糖 1

1回目 トマト 100g
275g 200g
糖 200g

⇒ トマトの味が
薄い
味はおいしい

→ 塩を足してみた
香りが強くなり
おいしくなった

→ スパイスを足してみた

・カシダマ 水で溶かして
・バジル 食べてみたけど
・コリアンダー 全然おいしくなかった
・ターメリック

2回目 トマト 200g
糖 200g

⇒ トマトが強く
香りの
おいしくない

||
そもそも甘酒に
呼べるのか疑問

トクト 13/29

《トマト甘酒製造中》



仕込み〜
2時間後



6時間後



できあがり

14/29

3回目

糖度
25.1%

トマト 200g

ごはん 200g ⇒

米粉 200g

でもたては悪くないが

凍らせた時食べたう甘みが足りなかった。

かぼちゃ甘酒と同じ配合だが

トマト甘酒としては米粉が少ない

4回目

トマト 300g

ごはん 200g ⇒

米粉 400g

おいしい!

3回目の本と秋田今野商店のな

最後に「しそ」を入ると良い」アドバイス

をもらった。

かくし味としてしそを入れたら

後味がスツクリして良くなった。

ようやく商品レシピ決定!!

15/29

● ナラの作成

トマトの成分 (全国トマト工業会より)

リコピン: 生活習慣病予防
抗酸化作用が強い
β-カロテンの2倍

ビタミンE: Cの100倍

ビタミンE: 老化抑制

ビタミンC: 美肌効果や風邪予防

カリウム: 塩分の排出を助ける

食物せんい: 腸内環境を整える

生のトマトより

加工品の方が2-3倍
リコピンを吸収しやすい
といわれている

カロエトマトには「ナラ」が
多く含まれていて血圧を
下げ、機能が優ると
言われている

16/29

④ 原価計算

木才料 200g でつめて 60p できた

カエト 2ト 6kg $\Rightarrow$ 5.2 $\rightarrow$ 15 kg
 米花 6kg
 ゴはん (米2kg) 3kg

甘酒袋 @ 80 $\times$ 60p = 4800円

ミール @ 10 $\times$ 60p = 600円

光熱費 200円

チラシ・画用紙 50円

5650円 + 3000円 = 8650円 $\div$ 60p = 144円 (材料原価)

労働時間 8時間(仕込) + 2時間(包装作業) + 4時間(ラベル作成
 米の準備販売会)
 = 14時間 $\times$ 450円(裁入の1/2給料) = 6300円 $\div$ 60p = 105円(労働原価)

原価合計 144 + 105 = 249円

$\Downarrow$
 次 10-371 777

17/29

買った場合	実際は
トマト 220円 / 3000g (本丸(1箱) = 2400円)	0円
米花 850円 / 1kg = 5100円	500円 / 1kg = 3000円
ごはん 700円 / 1kg = 1400円	0円
8900円	3000円 (原料原価)

山里まめてん(40店)の場合で
おてはめると

原価 30% - 249円
営業経費 30% - 249円
(本報など)
利益 40% - 332円

合計 830円

でも小学生なので

原価 50% - 249円

利益 50% - 249円

合計 498円

高い!!

これじゃ買ってくれないが

例えば 350円とした場合

$249円 \div 350円 = 71\%$

$350円 \times 30\% = 105円$

原価 249円 (71%)

利益 101円 (約30%)

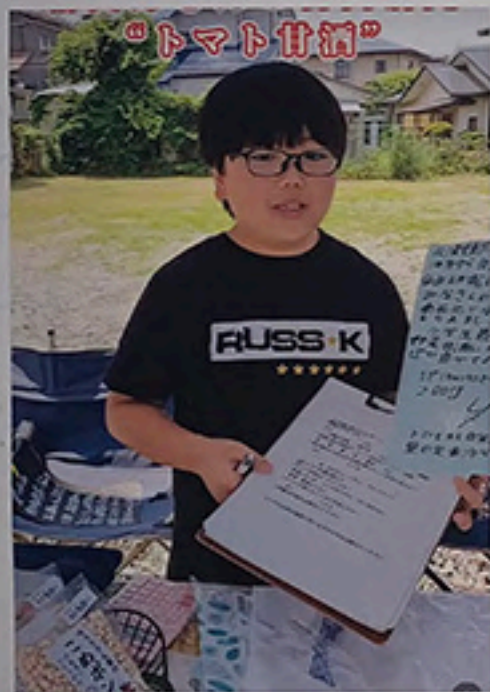
売価 350円

350円で60バック

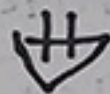
完売目指すぞ!!

18/29

SNSで紹介してもらった(あいづ朝市)



商品の写真をSNSで
紹介した。



19/24

5 販売会

7/5 24パック

7/19 10パック

8/3 12パック

8/17 7パック

8/19 7パック (完売!!)

お客さんへの注意点

- 。しっかり大きな声であいさつする
- 。お客さん。話をしっかり聞く
- 。自分の作った甘酒の
はじまりの話をお客さんにやさしく伝える
- 。予想外のことを言われてもイヤな
顔をしない。

反省点 数が少ないため 見本を出していいかな
→ 売っているのをわからないお客さんが多かった

夏期講習が有る時は 母や兄に売ってもらうこともあった。
でもチラシやポスターを作っておいて良かった。読んでくれた
お客さんが買ってくれた。

20/29

6 アンケート結果 25人回答

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい 24人 (96%)
いいえ 1人 (4%)

② 米麹の甘酒 ・ 酒かす ・ その他 () (複数)

18人 (72%) 5人

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・ 冬 ・ 春 ・ 夏 ・ 秋 ・ 毎年 ・ ない

18人 (72%) 1人 (4%) 12人 (48%) 0人 (0%) 2人 (8%) 2人 (8%)

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい 14人 (56%)
いいえ 8人 (32%)

④ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

8人 (32%) 2人 (8%) 1人 (4%)

ヨーグルト 2人 (8%)

・ 豆乳 ・ きなこ ・ コーヒー ・ 2人 (8%)
・ 牛乳 ・ 抹茶 ・ レモン ・ トマト } 1人 (4%)

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

24人 (96%) 1人 (4%) 0人

普通 美味しくない

0人 0人

② トマトを感じることはできましたか？

はい 22人 (88%)
いいえ 3人 (12%)

・ さっぱりした

③ 改善点があれば教えてください。

・ もう少しトマトが欲しい 5人 (20%)
・ トマトシャーベットで食べたい 1人 (4%)
・ もう少し甘さを出してほしい 1人 (4%)
・ トマトの味がもっと入ってほしい 1人 (4%)

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

・ ブルーベリー 2人
・ さつまいも 2人
・ レモン 2人
・ アズキ 2人
・ 柿 2人
・ 枝豆 2人
・ スイカ 2人
・ 桃 2人

21/29

22/29

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい いいえ

・米麹の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

冬 春 夏 秋 毎年 ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい いいえ

例 かぼちゃ

例 かぼちゃ、いちご、ブルー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば

柿

アンケート

③

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば

教えてください？ かぼちゃもおいしかった

アンケート

④

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい いいえ

・米麹の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

冬 春 夏 秋 毎年 ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい いいえ

例 ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

もっとトマトを愛した

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アスパラ

アンケート

①

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

ブルーベリー

アンケート

④

7 まとめ

今年の感想

トマト 甘酒がでけるまでの苦労や印象に残っていること

- ・夜に糺を使ったこと
- ・お客さんへの対応が去年よりも上手になったこと
- ・商品準備から販売、完売するまでの感想、反省点など

・かんぽで作ったポップ、販売会の準備が大変だったから完売した時はすごくホッとした

・商品をつくらたり売らたりするのは少しで手をはめりないかなと思った

5年間 甘酒について
取り組んでみて感じたこと
忘れられない思い出

- ・毎年作った甘酒を毎回買ってくれるリポーターさんができたこと
- ・暑い中、かんぽで糺をつけたこと
- ・毎年甘酒が完売できたこと
- ・今年、宣伝や商品の説明も上手にできたこと

24/29

あいづ朝市(販売場所) でお世話になった方です



主催者
長谷川 洋一さん

こちらよく参加の
許可をありがとう
ございました。

26/29



主催者
浅見 章宏さん

いつもかわいい人を
連れてきてくれます。
ニコニコして聞いてくれて
ありがとうございます。



飯盛 分店
飯盛 尚子さん

毎回どんな商品を持って来ても
楽しませてくれてありがとうございます。
これからもよろしくお願いします。



山ねこ 本店

金子 勝さん
おとなりで試食
ヤマトにたくさん
アロマスしてほんと
ありがとうございます。

今回 初めて 秋田今野商店さんへ 見学してきました!!

R7年 6月26日

糀の成分分析・糖度測定、甘酒の試飲をしていただき
種菌の培養の様子を見学させていただきました。



。工場長さん

。宮田さん

ありがとう

ございました。

27/29

ご拝読

ありがとうございます

ございました!!

とても楽しい研究でした!!

28/29



トマト甘酒60パック

無事完売

ありがとう
ございました

できました！

29/29

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

もっとトマトを感じたい

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アスパラ

アンケート

①

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (ヨーグルト)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

②

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (かぼちゃ)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

柿

アンケート

③

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

特に無し(美味しい)

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

枝豆、スイカ

アンケート
④

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ 米麴の甘酒 ・ 酒かす ・ その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・ 冬 ・ 春 ・ 夏 ・ 秋 ・ 毎年 ・ ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

⑤

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

もう少しトマトの味があゆまかな

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

ブルーベリー

アンケート

⑥

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (かぼちゃ)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

レモン

アンケート

⑦

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

少し

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

もう少し甘さひかえ目下とおいしくも...

おいしかったです。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

ブルーベリー

アンケート

⑧

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (去年の清史郎くんのかぼちゃ)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

なんでしょう？ かぼちゃもおいしかったから さつまいもとか？！

アンケート
⑨

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (かぼちゃ)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート
10

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

もっとトマトを入れたいかも

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

ブルーベリー

アンケート
⑪

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (豆乳、牛乳)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

トマトの味がぎゅーと入ってておいしかったです。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

②

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (きな粉, まちや, コーヒー)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

⑬

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (果物・ブルーベリー)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

15

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ 米麴の甘酒 ・ 酒かす ・ その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

冬 ・ 春 ・ 夏 ・ 秋 ・ 毎年 ・ ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (しもん、ゴマ)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

しもん

アンケート
16

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (かぼちゃ、トマト)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

さっぱりしてた

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

きせつのフルーツ

アンケート
①⑦

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

トマトをもっと！

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート
18

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

全然おいしいで"あが"、トマト感があるといいかも？

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

梅

アンケート

19

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

20

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ 米麴の甘酒 ・ 酒かす ・ その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・ 冬 ・ 春 ・ 夏 ・ 秋 ・ 毎年 ・ ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (かぼ"ちや いちご")

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

21

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (ヨーグルト)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

22

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

さつまいも

アンケート
23

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ (山梨県のオリジナル)

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

甘酒
トマトミキサーベignet

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

もも 桃

アンケート

5/4

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい

いいえ

↳ ・米麴の甘酒 ・酒かす ・その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

・冬 ・春 ・夏 ・秋 ・毎年 ・ない

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい

いいえ

↳ ()

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい

いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

なし

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート

⑭

23/29

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい いいえ

↳ 米麴の甘酒 ・ 酒かす ・ その他 ()

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？

冬 ・ 春 ・ 夏 ・ 秋 ・ 毎年 ・ なし

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことか

はい いいえ

↳ (かぼちゃ、トマト)

例 かぼちゃ、いちご、ブルー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい いいえ 否

③ 改善点があれば教えてください。

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば

きせつ・フルーツ

アンケート
⑫

① 甘酒に関するアンケート

① 甘酒は好きですか？

はい いいえ

↳ 米麴の甘酒 ・ 酒かす ・ その他 () (複数)

② 甘酒を飲む季節のイメージはなんですか？ (複数)

冬 ・ 春 ・ 夏 ・ 秋 ・ 毎年 ・ なし

③ 他の食材と合わせた甘酒を飲んだことがありますか？

はい いいえ

例 かぼちゃ、いちご、ブルーベリー

② トマト甘酒を飲んで

① トマト甘酒はどうでしたか？

美味しかった よくわからない 口に合わない

普通 美味しくない

② トマトを感じることはできましたか？

はい いいえ

③ 改善点があれば教えてください。

なし

④ トマト以外の食材で気になるのがあれば教えてください

アンケート
⑭

5年間の甘酒研究まとめ

『甘酒は夏の暑さから
みんなを守るヒーローだ!!』

世代を超えた新しい甘酒の食べ方

会津美里町立新鶴小学校

6年 結城 清史郎

販売用のポップ

「清史郎のトマト甘酒」

1年生から甘酒を作り、今年度最後の自由研究になりました。

みなさんのアンケートで「カボチャ甘酒」が商品化となりたくさんの人に喜んでもらえました。

小学生最後の年「カボチャをこえる野菜甘酒」にチャレンジしてみました。ぜひ食べてみてください。

1P (キップ付き)

200g

¥ 350

トマトも米も自家製

夏の定番冷やし甘酒と夏バテ予防

トマト

のコラボ

〈苦労したところ〉

トマトと甘酒を合わせる難しさ

カボチャの時はカボチャを先にゆでて甘酒のしこみに合わせて「ふけど」

トマトはスーッとイテなかった。

・トマトは悪くなりやすい → じっくり育て耐えられるか？心配

・穴がある。→ 甘酒にはシヤフ

・トマト・米の配合が難しい。

どれがおいしいのかと中々わからなかった。

何度も作り直して味見をくり返した。

自分でこれだ!と思えたものをたね菌を作っている会社の人に試食してもらい、「おいしい」と言ってもらえて安心した。

夏の米のはじめは、とても暑くて汗が止まらなかった。本当につらかったけど、あきらめず「米花」ができるまでがんばった。そのかわり、良い米花ができてよかった。

「トマト甘酒」になったわけ

回しぼくのこだわり

「夏野菜」自分の家で育てた野菜を使う

米花は AOKI39 を使う

AOKI39の米花は、甘酒にした時、しつかりと甘い。冷やして食べるので甘みがしつかりないとおいしくない。

因「トマト」の決め手

甘酒を作る時気をつけるのは「雑菌」土の中に育つ野菜では、もともと多量土着菌の殺菌は難しい

トマトは水分も多く家でさいばいしている。しかも、加工用トマトなので、ゼリーの部分も少なく糸勾8時間じっくり成することを考えると果肉の多い加工用トマトは甘酒に向いていた