

セレンピアを用いた米粉マフィンの試食会 実施報告

旭川市立大学大学祭において実施した試食会の様子、アンケート集計結果の報告です。来場者にセレンピア有無で用意した2種類のマフィンを食べ比べてもらい、アンケート調査を実施しました。

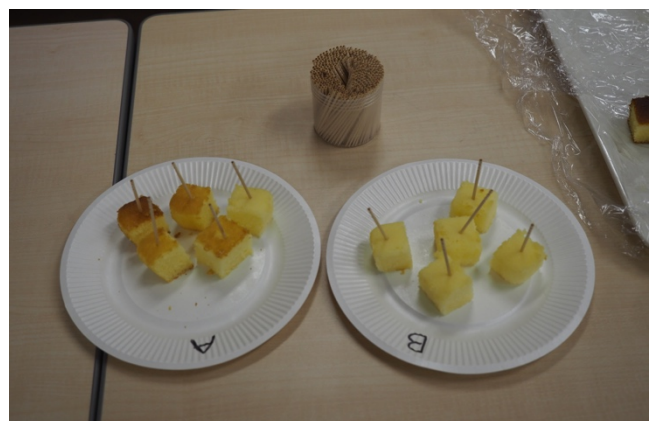
1. 試食会 実施要領

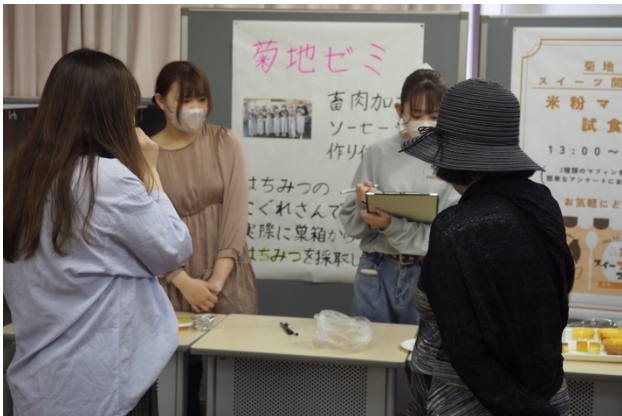
日時：2023/6/10～11 13:00～15:00（大学祭の2日間）

場所：旭川市立大学短期大学部校舎 228 教室

提供数：96名 アンケート回収：77名 有効回答数：77名

2. 試食会の様子





3. アンケート方法

対象：大学祭来場者（提供数：96名 アンケート回収：77名 有効回答数：77名）

性別年齢などの属性はしっかり取得できず、分析には含めていない。
子供連れの複数人での参加が多く、皆で相談しながら評価を決めているグループも見られた。

- 方法：① セレンピア等の情報は全て伏せた状態で2種類のマフィンA B（2cm 四方）を食べ比べてもらった。食べる順番は任意とした。
② 担当学生による聞き取り方式のアンケートに回答してもらった。
③ セレンピアとスイーzooの紹介を行い、セレンピア媒体とスイーzoo HP印刷物を配布した。

※ セレンピア入りマフィンは加水量を1.8倍、セレンピア添加量を全量の0.58%とした。焼く前の生地のとろみ具合と加熱後の膨張の程度が両者同程度になるように試作段階で調整済み。ただし、全て目視による確認のみで物性測定等を行っていない。レシピ詳細は後述。

アンケート項目：ゼミ学生と話し合っ項目を設定した。

米粉マフィン 試食アンケート

1. A と B のマフィンを食べ比べた率直な感想を教えてください

① 柔らかいと感じたのはどちらですか？ ()

② しっとり感があると感じたのはどちらですか？ ()

③ 食感が好ましいと感じたのはどちらですか？ ()

④ 全体的に好ましいと感じたのはどちらですか？ ()

⑤ 差し支えなければ、③④の回答理由を教えてください

2. 今後、地域の食材を利用したスイーツを開発したいと考えています。旭川や北海道を代表する食材でどのようなものを使ったスイーツを食べてみたいですか？

3. その他、もしご意見があれば教えてください

性別 男性 ・ 女性 年代 (0 10 20 30 40 50 60 70 80 90)

4. アンケート結果

① 設問 1. 単純集計

4項目全てにおいて、セレンピア有りが80%以上の回答率

	セレンピア無し	セレンピア有り	計
柔らかい	14名 (18%)	63名 (82%)	77名 (100%)
しっとり感がある	11名 (14%)	66名 (86%)	77名 (100%)
食感が好ましい	12名 (16%)	65名 (84%)	77名 (100%)
全体的に好ましい	15名 (19%)	62名 (81%)	77名 (100%)

② 設問 1. クラスタ分析

クラスタ分析によるグルーピングで、柔らかさ・しっとり感と好ましさの関係と傾向を整理

Bが 好き	グループ1	58%	Bが柔らかくしっとりしていて好き
	グループ2	12%	Aが柔らかいが、Bがしっとりしていて好き
	グループ3	6%	食感はAが良いが、Bの方が好き
	グループ4	4%	Aがしっとりしているが、Bが柔らかくて好き
Aが 好き	グループ5	9%	食感はBが良いが、Aの方が好き
	グループ6	5%	Aが柔らかくしっとりしていて好き
	グループ7	5%	Bが柔らかくしっとりしているがAが好き（固めが好み）

※ A：セレンピア無し B：セレンピア有り

③ 設問 1. 自由記述（食感の好ましさ、全体的な好ましさの理由）

セレンピア無しが好ましい

- ・やさしい甘味を感じた
- ・（セレンピア入りは柔らかいが）固めの方が好き
- ・しっとりしていて食べやすく食感が好きだった
- ・食感が良かった
- ・カリっとしていた
- ・食べ慣れている
- ・（セレンピアなしの方が）ふわっとしている
- ・（セレンピア入りは）苦い（子ども 10 歳未満）

セレンピア有りが好ましい

- ・噛んでいくとクリーミーに感じた
- ・しっとりしていて舌触りも良かった
- ・ふわふわでしっとり
- ・すっきりしたうまみ
- ・しっとりしていて食べやすい
- ・もっちりしている
- ・もちもち
- ・甘くてしっとりしていた
- ・（セレンピアなしは）パサパサで（セレンピアありは）しっとり
- ・やわらかくて良かった
- ・（セレンピアなしは）パサパサしている（セレンピアありは）しっとりしている
- ・しっとりしていてやわらかくておいしかった
- ・しっとりしていた
- ・しっとり、パサパサしていない
- ・しっとり、口当たりが良い（セレンピアなしは）目が荒そうな感じ
- ・しっとり、もちもち
- ・しっとりしていた、食感がおいしい
- ・しっとり、（セレンピアなしは）パサパサ
- ・しっとり、やわらかく好みの味

④ 設問 2. 自由記述（開発スイーツに入れて欲しい地域食材）

果物、木の実

メロン ×2
さくらんぼ ×2
りんご ×2
いちご ×2
アロニア ×2
ブルーベリー
くわの実
ハスカップ

野菜

とうもろこし ×5
ジャガイモ ×4
にんじん ×2
粉末野菜、フレーク ×2
アスパラ
トマト
ほうれん草
玉ねぎ
葉物野菜

その他

酒粕 ×3
米粉 ×2
牛乳、はちみつ、マーマレード、日本酒、もち、抹茶・ほうじ茶、
お米、チョコ、旭豆、ニシン、食パン、コーヒー、肉

⑤ 設問 3. 自由記述（その他のご意見） → 回答者なし

5. 試食マフィンのレシピ（BP：ベーキングパウダー）

基本のマフィン	セレンピア入りマフィン
ケーキ型（長方形）8個分 （8×8等分 → 64人分：1日分）	ケーキ型（長方形）8個分 （8×8等分 → 64人分：1日分）
米粉 150g BP 6.0g 卵 3個 砂糖 135g 油 80g 牛乳 150g	米粉 150g BP 6.0g 卵 3個 砂糖 135g 油 80g 牛乳 270g（基本の1.8倍） セレンピア 3.0g（全量の約0.58%）
<ol style="list-style-type: none">1. 米粉をそれぞれ計量し、BPとセレンピアを混ぜ合わせておく2. サラダ油と牛乳を計量し、泡立て器でよく混ぜ合わせておく3. ガラスボウルに卵と砂糖を入れて、带状にとろとろと落ちるくらいまで泡立てる4. サラダ油、牛乳を加えて混ぜ、米粉（BP + セレンピア）を加えてさらに混ぜる5. ケーキ型に等分に流し入れる（全てのケーキ型に入れた生地の高さを揃える）6. 170℃に予熱したオーブンで25分焼く	
※ セレンピア入りマフィンは牛乳が多い分生地が多くなる 余った分は別なマフィン型へ	
※ ケーキ型に入れる前にそれぞれの生地のとろみ具合を確認する	
※ 全てのケーキ型に入れた生地の高さをなるべく揃えておく（膨らみが変わるため）	
※ 卵を泡立てた後はオーブンに入れるまでの工程を素早く行う （事前に準備できるものは全て準備しておく → ケーキ型をマジックで区別して天板に並べておく、オーブン予熱など）	



手前側：セレンピア有り

オーブン特性で焼きムラができたが、S有りの焼き色が薄い（牛乳で延ばした分、糖濃度が異なる）