



# 島根の和菓子文化×怪談×栄養で地域を活性化！ ～「薄墨和菓子」の開発～

出雲キャンパス

学生 健康栄養学科4年生5名

教員 城市 朱夏、福田 詩織、田原 啓子

## 背景・目的

島根県松江市は日本三大和菓子処の1つに挙げられる、和菓子文化が発達している都市である。多くの和菓子屋が存在し、和菓子・茶の湯文化の継承が活発に行われているが、特に若い世代における「和菓子離れ」が全国的に深刻化している。島根県の観光資源でもある和菓子と、若い世代が親しみやすいものにする事で、島根の茶の湯・和菓子文化にも興味を持ってもらい、和菓子を通じた島根の活性化へつなげたいと考えた。

そこで小泉八雲(パトリック・ラフカディオ・ハーン)の妻・小泉セツが取り上げられる、2025年度後期に放送予定のNHK「連続テレビ小説」第113作「ばけばけ」に注目した。この要素を掛け合わせ、「和菓子×怪談」をテーマに和菓子を作ることで、より島根の文化に根付いた独自性のある開発が期待でき、全国からの注目が期待できると考える。

今回は有限会社風流堂と協同し、若い世代に関心を持ってもらえる和菓子を作り、島根の和菓子・茶の湯文化を県内外へ広め、地域の活性化へつなげることを目的とする。この和菓子の特徴は、ヒノキ炭を使用することである。上品な漆黒のビジュアルと明治時代より伝わる風流堂の和菓子制作技術の組み合わせで、視覚的・味覚的に独自性のある商品を目指す。本活動では、島根県の和菓子・茶の湯文化を通じた地域の活性化を目的として、管理栄養士のたまごである健康栄養学科の学生が和菓子の構成の提案を行い、菓子に含まれる栄養素のアピールや食育など栄養学的視点を含めた、和菓子の魅力発信を行う。

## 活動内容

### (1) ヒノキ炭を用いた和菓子の開発

「怪談×和菓子」をテーマに、若年層からの関心を得られる魅力のある和菓子を開発するため、学生案を有限会社風流堂に伝え、試作と改良を重ねていった。ヒノキ炭は、島根県の有限会社ユーエムディー風と森と水の国からご提供いただいた。ヒノキ炭の個性を最大限に生かし、味覚だけでなく、視覚でも楽しめる和菓子の開発を行った。



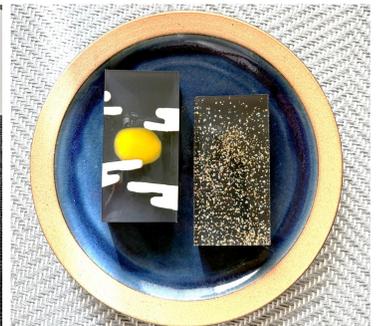
まっくろおばけまんじゅう  
(写真奥:黒ゴマ餡、真ん中右:チョコ餡、真ん中左:小豆餡、写真手前:コーヒー餡)



まっくろおばけまんじゅう  
(拡大)



黒いわらびもち

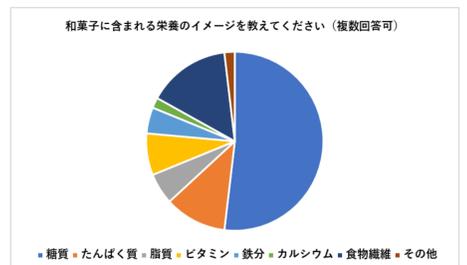
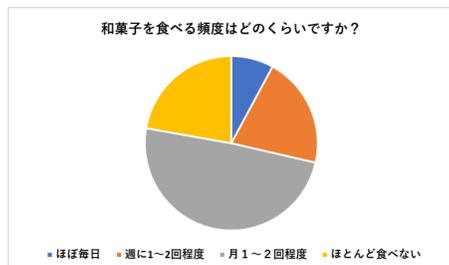
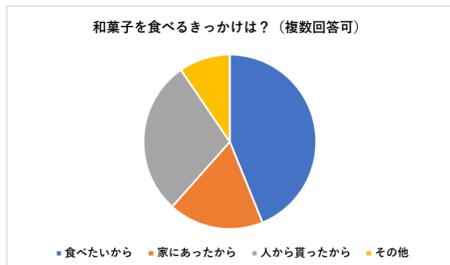
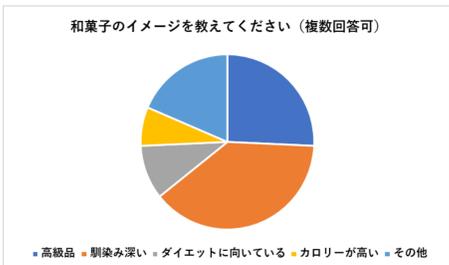
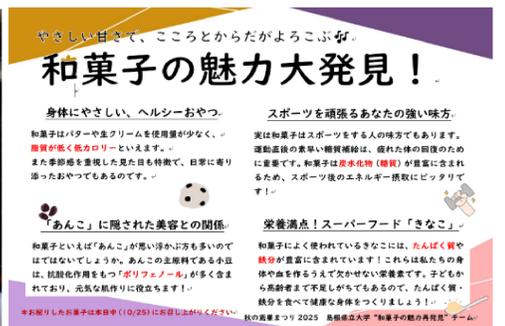


黒いようかん(左:月、右:星空)

### (2) 地域での試食会による意見収集と、栄養学的にみた和菓子の魅力発信

10月に、出雲市鳶巣コミュニティセンターで行われた鳶巣秋祭りで、開発した和菓子の試食会を行い、栄養学的にみた和菓子の魅力発信活動を行った。開発和菓子の意見収集と共に、和菓子に関するアンケート調査を行ったところ、60名の方から回答をいただくことができた。

薄墨和菓子の感想については、「あっさりしていて美味しかった」「見た目も良くおいしかった。お饅頭もチョコという子どもたちにも親しみやすいと思いました。」など、多数の高評価を得られた。また、「和菓子に興味が湧きました。もっと身近なものになればいいなと思います。」「コーヒーに合うイメージがあると購入するかもしれない。」などの意見も得られた。また和菓子のイメージについては、「馴染み深い」について、「高級品」の回答が多く、食べるきっかけは、「食べたいから」について「人から貰ったから」という回答が多かった。食べる頻度は、「月1~2回」と回答したものの割合が49%と高く、日々の食生活において、身近なものではない様子が伺えた。また、和菓子に含まれる栄養のイメージについては、「糖質」の回答が最も多かった。和菓子は、糖質だけでなく、たんぱく質や鉄分も豊富に含まれるものが多い。これらの栄養素を和菓子の魅力としてアピールすることで、和菓子の摂取機会を増やすことにつながれるとも考えられる。



本活動は県内企業と協力して、ヒノキ炭を使用した和菓子の開発を行った。本活動をきっかけに、島根の和菓子文化を学び、各企業と協力しながらの薄墨和菓子の開発を行う中で、和菓子の魅力を再発見することができた。管理栄養士を目指す学生が、栄養学的にみた和菓子の魅力を発信することは、島根の和菓子の付加価値にもつながると考える。学生の活動にご支援いただいた皆様に感謝申し上げます。