

## 「紅花の可能性は無限大～魅力あふれる商品開発への挑戦～」

園芸福祉科 3年 加藤 佐藤 長倉

園芸福祉科 2年 高橋 橋本 前柳

指導担当 遠藤 齋藤 齋藤

### I. はじめに

紅花は初夏を彩る山形県の花であり生産量は日本一、日本農業遺産に登録されています。用途は幅広く染料・生薬・油料・化粧品・食用などです。生物活用の授業で「食べる花、エディブルフラワー」について学び、食用としての栄養価を調べてみると抗酸化力を含み、ビタミン類も豊富であることが分かりました。「これは商品開発に使える！」紅花に秘めた可能性を追求した加工食品開発から魅力ある商品を作りたい！と強く思いこのプロジェクト学習に取り組みました。



### II 事前学習

事前学習として加工食品開発と商品化の課題を探りました。

一つ目は、原材料確保です。食用は登録農薬がないため無農薬栽培が求められます。

二つ目は、魅力ある商品開発です。花びらを乾燥させた乱花と草丈 20cm 程で収穫した若菜の彩りや栄養価を活かすことは大きなポイントです。

三つ目は、知名度不足です。普及活動など知名度向上を図る必要があります。

### III 研究目標

1. 紅花の乱花と若菜の無農薬栽培を確立する。
2. 紅花の魅力ある加工食品を開発する。
3. 商品化を図り普及活動を展開する。この3点としました。

### IV 実施内容及び結果

はじめは、乱花と若菜の無農薬栽培に挑戦。土壌分析と施肥設計を行い、堆肥を投入して土壌改良を図りました。うねたてから播種、中耕除草は乱花、若菜ともに同じ手順です。乱花の収穫は7月下旬、若菜は6月、9月、11月の3回です。無農薬栽培の最大の課題は病虫害防除です。私たちは農薬を使用せず消費者の安全志向に応え、付加価値を高める方法を考えました。昨年6月、山形県農林水産部主催「高校生米粉スイーツコンテスト」に応募しました。このコンテストは、県産米粉と県産農作物の消費拡大を図ることを目的とするもので入賞作品は商品化されます。応募に向け「どんなスイーツを作れば

よいか」アイデアを考えました。悩みに悩み導き出したコンセプトは「紅花の彩りと栄養成分を活かし、ふわふわ感とボリューム感にあふれ、一目で紅花をイメージできる米粉カップケーキ」です。保存性を高める乾燥実験に取り組みました。結果、色が黒ずみ食用に適さないものになりました。

一目で紅花をイメージできる形に焼き上げるため、さまざまな型を探しました。その中で、ホワイトラインの型を選び、黄色と緑の二層構造を考えました。乱花の黄色は魅力的で、若菜の緑色はとても新鮮。紅花らしさを演出できるようになりました。

高校生米粉スイーツコンテストは最高賞を受賞、株式会社シベールとブランディングを重ね、ついに商品化できました。商品名は「紅恋(べにっこ)」。みんなが紅花に恋して愛される米粉スイーツという願いを込めています。

**米粉スイーツコンテスト  
最高賞受賞**

**株式会社シベールさんとブランディング  
商品化実現**

**商品名「紅恋(べにっこ)」**

赤い米粉ふわっと恋  
**紅(べにっこ)恋**

山形県の花  
紅花の乱花と若菜を使い  
紅花をイメージした  
色合いも美しい  
2層のカップケーキです  
生地には山形県産の米粉を使った  
しっとりとした食感  
味はラ・フランスとりんごの2種

山形県立置賜農業高等学校チーム「紅っこ」からのメッセージ

紅花を好きになってほしいと  
願い「紅恋」を作りました。  
紅花のカップケーキが彩りや  
おいしさを広めていきたいです。  
2年 伊藤 南

小さいお子さんから  
大人のお昼さんまで食べ  
がけがやさしいお味の  
カップケーキです！  
2年 松田 瑞姫

紅花のカップケーキは、  
山形らしさが出ています。  
大人から子どもまでみんな  
おいしく食べられるお菓子です。  
2年 佐藤 未恋

**紅花に恋して愛される米粉スイーツ**

## V まとめ

- (1) 無農薬栽培を確立できました。
- (2) ヒット商品「紅恋」を開発できました。
- (3) 生産と消費拡大を図り知名度向上に貢献できました。

## VI 今後の課題

新商品開発に向け継続研究すること。紅恋の魅力を発信し全国展開での販売をめざすことです。これまで、スープコンテストに応募、奨励賞を受賞できました。また、紅花づくし御膳のレシピを開発しています。終わります。