

大阪のレモンを使用した バターケーキの製造

大阪府立園芸高等学校 バイオサイエンス科 食品製造部
赤井優月・山中美桜

1. 目的・研究背景

自分達で大阪のレモンを使用したお菓子を販売することを目的とし、エコレモンを活かせるお菓子として、バターケーキを題材とし、生地がしっとりしているけど軽く、ほんのりした甘さで口に入れたときに崩れないケーキの製造を目指した。

2. エコレモン

エコレモンは、大阪府下で初めてレモンにおける、**エコ農産物の認定を受けているレモン**です。そして、このレモンは厳しく制限された**通常栽培の農薬使用回数をさらに半分以下に抑えられた**



図2. エコレモン

特別なレモンだということを知り、果汁だけでなく皮まで使いたいと感じました。

3. 製造

表1 簡単なレシピの分量

材料	分量
レモン	3個
グラニュー糖	90g

表2 変更したレシピ

材料	分量
レモン	2個
グラニュー糖	90g
はちみつ	90g

レモンはそのままでは固くて苦かったので、調べた中から簡単なレシピ（表1）のレモンピールを製造しました。試作したところ、レモンピールにすることでレモンの甘さが増したけれど、皮は固いままでした。なので、皮を柔らかくするため、レシピを変えてはちみつを増やし、（表2）工程を変更しました。そして、甘く皮が柔らかいレモンピールが完成しました。

表3 生地分量

材料	分量	材料	分量
バター	100g	薄力粉	100g
塩	0.6g	粉砂糖	100g
卵	2個	ベーキングパウダー	1g
		アーモンドパウダー	30g

生地は別立て法で、（表3）の材料で作ることが決定しました。

そして、レモンピールを生地に練りこみ製造し、

- ・レモンの皮が入っている
- ・皮が苦くない
- ・皮が柔らかい
- ・生地がしっとりしている
- ・バターの風味を感じれる

バターケーキ（図5）ができました。



レモンが多いバターケーキなので、バターケーキの名称を『**レモンケーキ**』にしました。

図5. レモンケーキ

4. 販売

レモンケーキの価格を1個500円で販売しました。1回目の販売は池田駅前で24個、2回目は園芸フェスタで58個、3回目は記念祭で102個販売し、合計で184個のバターケーキを販売することができました。



図6. 販売の様子



図7. 販売の様子

5. まとめ

バターケーキを製造するにあたって材料、作り方、ベーキングパウダーの量、レモンピールの作り方にこだわり何度も試行錯誤した結果、レモンとバターの風味や味が引き立ち、しっとりした食感のレモンケーキが完成しました。販売時にはお客様にもパッケージや声掛けから商品とレモンについてアピールをし、魅力を伝えることができました。

また、アンケート結果から（図8）から、レモンと相性のいいケーキができたと感じました。

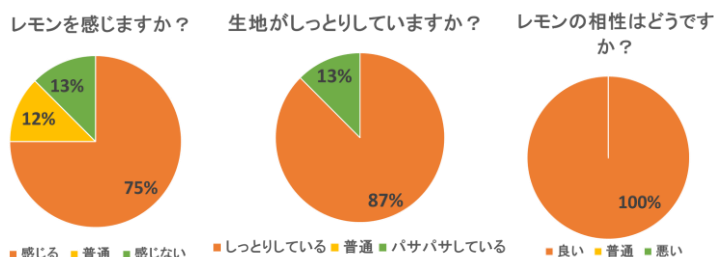


図8. アンケート結果