

## 資料編

### データ 1.平成 24 年 11 月 10～11 日学園祭

#### 東松山市・吉見町特産スイーツ商品開発アンケート

\*武蔵丘短期大学調理学研究室では、微力ですが東松山市・吉見町の農産物を使用した菓子作りを進めています。今回は米粉を使用した和菓子（焼きまんじゅう→栗まんを想定）の皮づくりをしています。下記の内容について、自由にご記入ください。

お住まい： \_\_\_\_\_ 町（市） 男性・女性 年齢 \_\_\_\_\_ 歳

和菓子のうち、外側の皮について、米粉でチャレンジしてみました。下記の 3 種の焼き和菓子の皮について、各項目に 10 点満点で点数を付けてください。

A:小麦粉（市販薄力粉）

C:米粉（吉見町産）＋コーンスターチ＋大和いも

1. 外観（皮の焼き色）：10 点満点
2. 皮の硬さ：10 点満点
3. 皮とあんとの相性：10 点満点
4. 総合点：10 点満点

\*自由にご意見をお書き下さい：

\*東松山市で栽培が始まりました「ポロタン」は収穫量が極めて少なく、今回は栗まんの中の栗は市販品といたしました。

ご協力ありがとうございました。

＊学園祭アンケートの結果：

（栗まんの皮について；A：小麦粉、C：米粉）

- 評点（10点満点中）：（平均点）
- パネラー（男女、40歳以上と40歳以下で区切る）  
（n＝男＞17、＜10名、女＞44、＜37名）

1.外観：

男 40歳以上：A 7、C 6.8点    40歳以下：A 8.8、C 6.4点  
女 40歳以上：A 9.8、C 9.8点    40歳以下 A 8、C 7.2点

2.皮の硬さ：

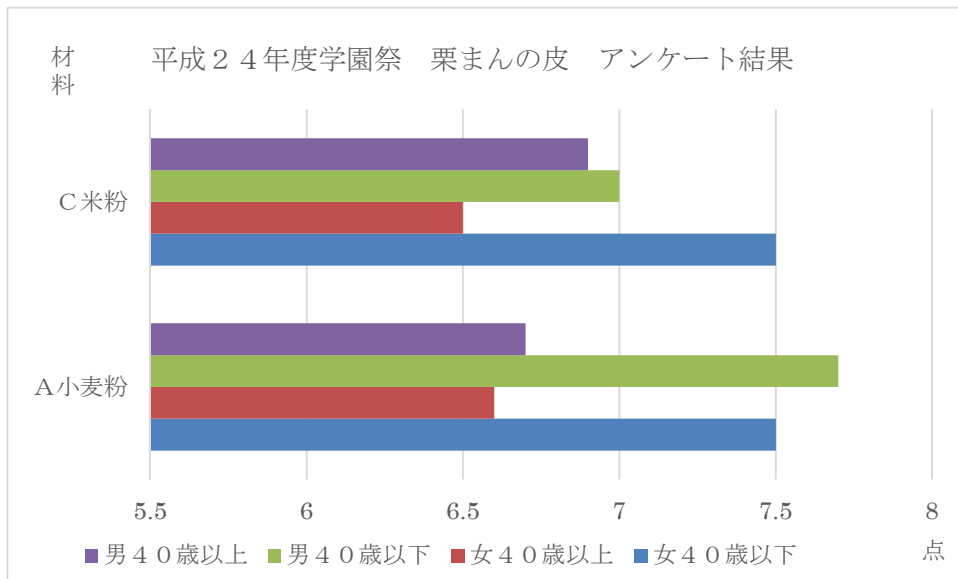
男 40歳以上：A 6.4、C 6.6点    40歳以下：A 7.5、C 7.3点  
女 40歳以上：A 6.7、C 7点      40歳以下：A 6.8、C 7.4点

3.皮とあんの相性：

男 40歳以上：A 6.4、C 7.4点    40歳以下：A 7.5    C 6.5点  
女 40歳以上：A 7.3、C 8.5点    40歳以下：A 7.9、C 7.8点

4.総合点：

男 40歳以上：A 6.7、C 6.9点    40歳以下：A 7.7、C 7.0点  
女 40歳以上：A 6.6、C 6.5点    40歳以下：A 7.5、C 7.5点



・自由記述：

男 40 歳以下：

- ・ A はかりっとしておもしろい。C は歯にくっつく。あんとの相性を考えて。
- ・ C 米粉の方がおいしい。
- ・ A は粉っぽさのこるがほのかな甘みでおいしい。C は A より皮の食感がよい。インパクトに欠ける。
- ・ A はばさつきがある。C は歯にくっつく。
- ・ A の方がまとまっている。C は皮が硬く、あんとの相性がいまいち。
- ・ すべておいしかった。
- ・ A はさくさくしておいしい。C はしっとりしておいしい。

男 40 歳以上：

- ・ 硬さは AC とも良好。味は A がよい。
- ・ ごはんを食べずに官能検査しました。美味しく食べてしあわせです。
- ・ 全体に皮が硬い。電子レンジで作ったみたい。
- ・ 特に A の皮が硬い。外観に工夫を。
- ・ C さすがに米粉。もちりしていました。
- ・ C が粉っぽい。
- ・ C はもう少しパリッとしているとよい。
- ・ C は皮の食感の検討を要す。
- ・ C 米粉が美味でした。
- ・ C の方が食べやすい。C は新しい感じがしてよい。

女 40 歳以下：

- ・ A のちょっと硬い皮があんと合っている。でも C の方が皮が柔らかく、たべやすい。
- ・ A があんと合っている。C の硬さが好き。ただ、少し粉っぽいかな。
- ・ A は外観がおいしそう。C は味がおいしい。
- ・ 小麦・そばアレルギーのこどものために、米粉を使った和・洋菓子がもっと増えてくれたらうれしいです。
- ・ A がおいしい。C は最初よいけど、あとからばさつく。
- ・ A の方があんとの相性がよい。C は皮がもう少し柔らかければ完璧。
- ・ AC とも市販のよりおいしい。子供が喜んで食べた。
- ・ C はしっとりするとあんにあう。
- ・ 国産の米粉の消費を上げるためにも研究開発を進めてください。
- ・ C は皮がカリッとしてるが、中がふわっとしてよい。あんといっしょになると皮

の食感がのこる。

- すべてとてもおいしい。また食べてみたいです。
- Aは硬いが、Cは柔らかく、食べやすい。
- Aはクッキー、Cは薄皮まんじゅうの皮みたい。
- ACともおいしい。それぞれ異なったよさがある。
- Aの方がクッキーみたいな皮でよかった。
- ACともおいしい。
- ACともおいしい。市販してもOKです。
- Aは甘味あるが皮が硬い。Cはさっぱりとして食べやすい。
- Aの方の皮がかみやすい。Cが少しかみづらい。
- どちらもあんとの相性よい。
- 料理好きの私にとってACとも作ってみたいほどの美味しさです。
- Aが少し硬い。Cは粉っぽさが少し残る。でも両方とも好き。

女40歳以上：

- Cの方が好き（3人）
- 商工祭より、レベルアップしたね。口当たり良好。
- Cの方が食感がよい。
- Aがよい。Cはもう少し。
- Aはちょっと硬い。Cはなめらかでおいしい。
- Cの皮とあんの相性がよい。市販してOK。
- ACとも皮がもう少し柔らかかったら良い。あんととの相性がよい。
- Aよい。Cはもう少し香ばしさが。
- ACとも外観がきれいでよい。
- Cの食感もよい。色々チャレンジして美味しいものを作ってください。
- 皮とあんの相性が今一つ。味はおいしい。
- Aは皮が硬すぎ、Cは柔らかいが口の中にのこる。
- Aは皮が硬すぎ、もう少し柔らかく、Cは柔らかいが、焼色に工夫を、あんととの相性はよい。
- ACとも年配者むきに柔らかい皮にして食べやすくしてください。
- ACの皮の感触が良い。
- Cがとてもおいしかった。
- 同じあんなのに、皮の違いで変わるものですね。
- ACともとてもおいしかったです。（3人）
- Aの小麦粉は好みの味、cは少し粉っぽさが残る。
- 皮の硬さをもう少し工夫すれば美味です。

## データ 2.東松山市農産物加工品試食会：

\*参集範囲：市長・副市長・東松山農林振興センター・JA 埼玉中央農協東松山生産者直売組合・東平梨組合・西武果実組合・栗組合・東松山観光協会・武蔵丘短期大学・報道機関

\*加工品開発協力者：洋菓子「ラパン」、加藤紀行氏、JA東松山市生産者直売組合、武蔵丘短期大学。

試食（参加者の方）後の意見：

### § 1.栗むしようかん

- ・しっとり、ねっとりでとてもおいしい。
- ・もちっとしてて、あんの甘さもちょうど良くて、栗の味が引き立ってました。
- ・美味しかった。
- ・一般的な栗蒸しようかんとあまり変わらないが美味しかった。
- ・一般的な感じ
- ・高級感あり
- ・外回りの餡がもちのような感覚でおいしいです。
- ・ぼろたんの硬さがあり、栗の大きさが感じられ、満足感がある。
- ・よいと思いました
- ・商品として、OK
- ・さっぱりとおいしい
- ・あまり味が良くわからなかった
- ・甘さがちょうど良かった
- ・洋菓子的な味
- ・餡に少し粒が歯言った方が良いかも
- ・食べやすかった
- ・甘味が上品でした
- ・とても栗蒸しようかんらしい表面で良いと思った
- ・甘さもちょうど良い感じがしました
- ・商品化できる
- ・おいしく、食べやすくてよい
- ・非常においしい。

## §2.タルト DE ポロタン（土台生地は米粉）

- 3層にして手が込んでいる。ポロタンが少々硬い
- 美味しかった
- 硬かった
- ポソポソした感じがするが、見た目はとてもおいしそう
- タルト生地が少しポロポロで残念
- 3種の味が楽しめる
- ぼろたんの食感がアクセントに
- タルトの柔らかさに対し、焼いたぼろたんが硬すぎるように思われる
- ちょうどよい味だと思いました。
- さつまいもと栗がマッチしておいしいです。もっとしっとりした方がいいかな？
- 少し食べにくい。申し訳ないが、あまり後味が良くない
- 上に乗った栗がもう少し柔らかければよいと思います。
- 栗が硬く、甘味が遠く思った。
- サツマイモの甘さと栗の味が良かった
- 見た目も味もよい
- 上に乗っていた栗が硬かった。
- おいしかったです。
- とてもおいしかった
- 見た目があまり良くないと思いました。
- 栗が少し硬く感じましたが、味は大変美味しくいただきました。
- 研究必要（硬さが残る）
- りんごと栗は合うけれど、上に乗っているぼろたんをもう少し柔らかくしてほしい
- りんごの酸味があり、良いと思う。

## §3.ポロタン中華まん

- ふわっとおいしい
- 一般の地元の栗でも美味しくできるのでは？
- いつでもおやつに作れそう
- アンマンみたいになじみやすい味
- 皮はとてもおいしいので、もう少しぼろたんの存在感があれば良い
- 皮もおいしく、栗あんもよかった。
- 空洞、マッチングはしている。
- サツマイモのしっとりあんとぼろたんがあって、今までにない中華まんでした。
- ぼろたんの甘さで、全体が甘すぎる感がある。塩味もどこかでほしい。
- もう少し塩分があった方がよいと思いました。

- 栗の食感がイマイチである。
- 栗と中華まん合います
- 中味とのマッチングが非常によくおいしい。栗の硬さと味もちょうどよい。
- さっぱりした中華まん
- 申し分なし
- 寒い時期にはとてもよいと思う
- もう少し甘くても良いかな
- サツマイモの味も良くでていておしかった
- まわりの皮が柔らかく、中の栗・サツマのあんがおいしかった。
- ポリュームがあって食べ応えがあった。栗が甘い方が良い
- 大変美味しくいただきました
- ぼろたんをもっと多くしてほしい。細かくして、サツマイモの量を少なくしたらいいのでは？
- おいしい。

## データ3.平成25年11月3~4日東松山市農業祭（マルシェ）

官能評価：ミニどら焼き・パンナコッタ&セットの評価

### ①11/3 東松山市特産ポロタンスイーツ商品開発アンケート

\* 武蔵丘短期大学調理学研究室では、微力ですが東松山市の特産農産物のポロタンを使用した菓子作りを進めています。今回は和洋菓子を中心としたスイーツを試食していただき、忌憚のないご意見を賜りたくお願い申し上げます。

お住まい： \_\_\_\_\_市（町） 男性・女性 年齢 \_\_\_\_\_ 歳

§1. 和菓子である「ミニどら焼き」について、各項目に10点満点で点数を付けて下さい。

1. 外観（皮の焼き色）・大きさ \_\_\_\_\_ 点
2. ポロタンの食感（砂糖など加えていません） \_\_\_\_\_ 点
3. ポロタンと皮・あんとの相性 \_\_\_\_\_ 点
4. 総合点 \_\_\_\_\_ 点

§2. 今回スイーツとして小箱に入れたミニ菓子を考案中です。下記の質問にお答え下さい。（自由記述です）

1. 箱の形態（大きさ、容器など）：
2. 中に入れる菓子は？（提案はどら焼き、栗蒸しようかん、パンナコッタ、ロールケーキ）：
3. 価格はいくら位がよいですか？
4. その他・自由記述：

\* ご協力ありがとうございました



## ②11/4 東松山市特産ポロタンスイーツ商品開発アンケート

\* 武蔵丘短期大学調理学研究室では、微力ですが東松山市の特産農産物のポロタンを使用した菓子作りを進めています。今回は和洋菓子を中心としたスイーツを試食していただき、忌憚のないご意見を賜りたくお願い申し上げます。

お住まい： \_\_\_\_\_市（町） 男性・女性 年齢 \_\_\_\_\_ 歳

§1. 洋菓子である「パンナコッタ」について、各項目に10点満点で点数を付けて下さい。

1. 外観・大きさ・色 \_\_\_\_\_ 点
2. ポロタンの食感（中にペースト入り） \_\_\_\_\_ 点
3. ポロタンとゼリーの相性 \_\_\_\_\_ 点
4. 総合点 \_\_\_\_\_ 点

§2. 今回スイーツとして小箱に入れたミニ菓子を考案中です。下記の質問にお答え下さい。（自由記述です）

1. 箱の形態（大きさ、容器など）：
2. 中に入れる菓子は？（提案はどら焼き、栗蒸しようかん、パンナコッタ、ロールケーキ）：
3. 価格はいくら位がよいですか？
4. その他・自由記述：

\*ご協力ありがとうございました

\*農業祭（マルシェ）のアンケートの結果：

①ミニどら焼きについて：

- 評点（10点満点中）：平均点
- パネラー（男女、10～20、30～40、50～60、70～80歳代で区切る）  
（各年齢層：男n=2、32、45、12/女n=21、80、110、17名）

1.外観：

- 男 10歳～：7点（50%）、5点（50%）  
30歳～：10点（6%）、9点（13%）、8点（44%）、7点（12%）、6点（12%）、  
4点（6%）3点（3%）  
50歳～：10点（8%）、9点（15%）、8点（46%）、7点（15%）、6点（2%）、  
5点（4%）、4点（4%）  
70歳～：10点（25%）、9点（33%）、8点（8%）、7点（16%）、6点（8%）、  
5点（8%）  
女 10歳～：10点（19%）、9点（9%）、8点（24%）、7点（33%）、6点（5%）、  
5点（10%）  
30歳～：10点（21%）、9点（8%）、8点（35%）、7点（13%）、6点（13%）、  
5点（9%）  
50歳～：10点（15%）、9点（14%）、8点（39%）、7点（14%）、6点（7%）、  
5点（10%）  
70歳～：10点（29%）、9点（17%）、8点（12%）、7点（23%）、5点（6%）、  
4点（2%）

2.食感：

- 男 10歳～：7点（50%）、6点（50%）  
30歳～：10点（19%）、9点（22%）、8点（34%）、7点（12%）、6点（3%）、  
5点（6%）、3点（3%）  
50歳～：10点（26%）、9点（17%）、8点（26%）、7点（15%）、6点（2%）、  
5点（6%）、4点（2%）、2点（2%）  
70歳～：10点（33%）、9点（25%）、7点（8%）、6点（25%）  
女 10歳～：10点（28%）、9点（23%）、8点（28%）、7点（5%）、6点（10%）、  
5点（5%）  
30歳～：10点（21%）、9点（16%）、8点（27%）、7点（10%）、6点（12%）、  
5点（9%）、4点（3%）、2点（1%）

50歳～：10点(33%)、9点(16%)、8点(24%)、7点(14%)、6点(7%)  
5点(6%)

70歳～：10点(47%)、9点(23%)、7点(11%)、6点(6%)、3点(6%)、  
2点(6%)

### 3.ぼろたん・皮・あんとの相性：

男10歳～：6点(50%)、5点(50%)

30歳～：10点(13%)、9点(31%)、8点(38%)、7点(16%)、6点(3%)  
5点(3%)

50歳～：10点(26%)、9点(20%)、8点(26%)、7点(4%)、6点(11%)、  
5点(4%)、4点(2%)、3点(2%)、2点(2%)

70歳～：10点(41%)、9点(16%)、8点(16%)、6点(25%)

女10歳～：10点(42%)、8点(28%)、7点(14%)、5点(14%)、4点(5%)

30歳～：10点(22%)、9点(18%)、8点(25%)、7点(15%)、6点(6%)、  
5点(10%)、4点(1%)、2点(3%)

50歳～：10点(28%)、9点(14%)、8点(25%)、7点(19%)、6点(6%)、  
5点(7%)、4点(1%)

70歳～：10点(42%)、9点(17%)、8点(11%)、7点(6%)、6点(12%)、  
4点(6%)、2点(6%)

### 4.総合点：

男10歳～：6点(50%)、5点(50%)

30歳～：9点(38%)、8点(31%)、7点(9%)、6点(19%)、5点(6%)

50歳～：10点(8%)、9点(37%)、8点(22%)、7点(13%)、6点(12%)  
5点(2%)、4点(2%)、3点(2%)

70歳～：10点(25%)、9点(41%)、8点(8%)、7点(8%)、6点(16%)

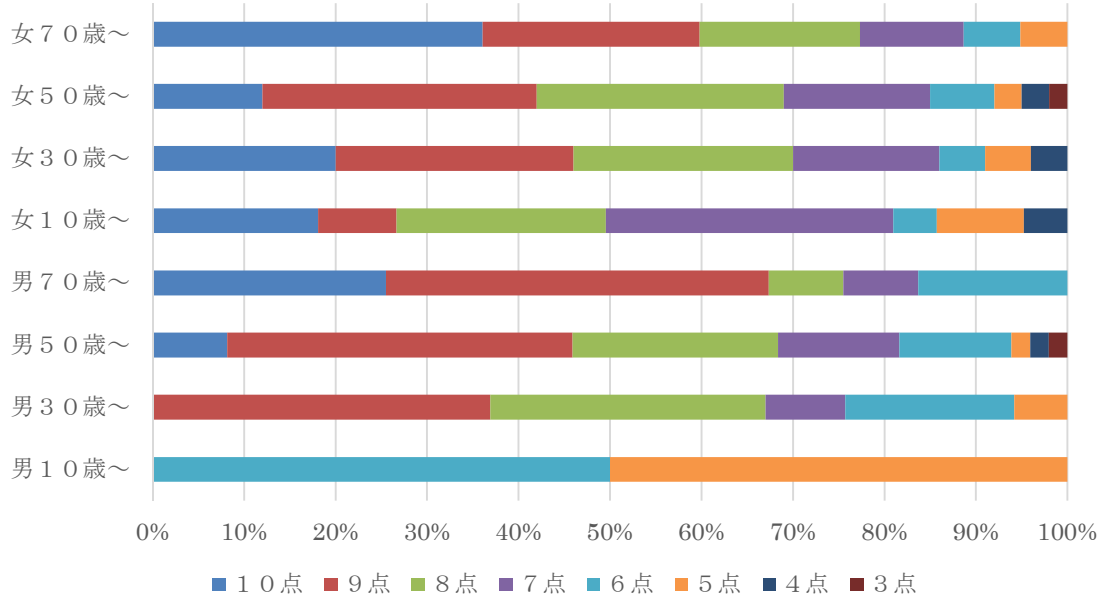
女10歳～：10点(19%)、9点(9%)、8点(24%)、7点(33%)、6点(5%)、  
5点(10%)、3点(5%)

30歳～：10点(20%)、9点(26%)、8点(24%)、7点(16%)、6点(5%)、  
5点(5%)、4点(4%)

50歳～：10点(12%)、9点(30%)、8点(27%)、7点(16%)、6点(7%)、  
5点(3%)、4点(3%)、3点(2%)

70歳～：10点(35%)、9点(23%)、8点(17%)、7点(11%)、6点(6%)  
5点(6%)

東松山マルシェ ミニどら焼きアンケート結果 総合点



自由記述：（一部にスイーツセットのコメントを含みます→§2.の回答率が悪く、菓子の評価と一緒に記述した）。

### §1. ミニどら焼き：

～20歳代まで男性：なし

30～40歳代男：

- 甘さが足りない
- 4つ入っているとお得感があるので、上記の価格（500円）でも買います。
- どら焼きの皮の食感が硬いのはよろしくない。
- もう少し、餡の甘さをひかえる。プラスチック容器でなく、フィルム包装が良い。
- ぼろたん女子大生らしさを大きくアピールすべき。
- ぼろたんについて説明があるとよかった。
- 上品な甘さで、おいしい。
- ごちそうさま。（おいしかったです）
- プレミア重視の価格。
- 4つを分ける簡単な枠があると一層高級感が増すと思います。
- 箱の大きさはちょうどよい。

50～60歳代男性：

- 生クリームがあるともっと美味しいと思う。
- ミニとは言ってももう少し大きい方が良い。
- 皮の部分が柔らかければなお良いと思う。
- ぼろたんは切って使うと意味がない。丸ごと使ってほしかった。現状では原材料が高いと思うが、そのうちに手ごろな価格になるでしょう。また、ぼろたんは収穫直後と冷蔵後では甘味が違うし、それに合わせた使い方を考えてみるとよい。
- ごちそう様でした。
- 美味しい。
- ミニといってももう少し大きくしてください。
- 箱の形態はこの形でよい

70歳代男性：

- おいしかった。頑張ってください。
- あんことぼろたんの相性はよかった。
- おいしかったけれどももう少し大きかったらさらに良いと思います。

- 入れ物（容器）が大きかったらよいと思う。
- 4個はもう少し和菓子に特化して。
- 菓子の大きさをもう少し大きくして。
- 全体として見栄えは良い。

20 歳代女性：

- ごちそうさまでした。
- 栗が硬く渋いので違うのがいい。
- あんがもう少し柔らかいとベター。
- 美味しかったです。
- がんばってください。
- どら焼きに使用している砂糖は白砂糖ですか？個人的には黒砂糖の方が美味しくなるかもと思いました。菓子の大きさがもう少し大きいとよい。

30～40 歳代女性：

- 見た目が少し地味。
- 小さいのは手ごろに食べやすいから良いと思いました。
- あんこはとてもおいしかったです。
- 冷蔵のものは冷蔵だけでまとめた方がよい。
- 栗大きくて食べごたえ◎。
- 皮が硬い、箱いらぬ。
- あんんこが甘くて栗の味がわからない
- 箱は持ち歩きやすい。菓子の内容は栗の素材感が生きるものがほしい。茶巾しぼりとか。
- どらやきの皮が少し硬かった。
- あんこがもう少し甘くない方がよい。ぽろたんは美味しかった。皮もしっかりしていて美味しかった。ごちそうさまでした。
- 箱はかわいい、菓子について、いろいろと食べられてよい。
- 和菓子だけでまとめては？
- 色々入っていて楽しい、ぜひ、完成させてください。
- もう少し甘味があるとよいと思う。
- 箱の中身は各種入りとセレクトタイプの両方があってもよい。
- 皮が少し硬い気がする。もう少しもちっとした感じがほしい。
- 美味しかったのでがんばってください。
- お菓子がもう少し大きいとよいと思う。

- 箱の大きさの割にはミニどら焼きが少し小さい。
- どら焼きの皮が硬かった。
- どら焼きの生地をもっときれいに焼いた方がよい。
- 箱はちょうどよい。もう少しデザイン性がほしい。
- 味はとてもよいが、見た目があまりよくないので残念。もう少し形よく色よくな  
ら購入したいと思う。
- おいしかった。ごちそう様（5人）。
- 食べやすい、買いやすい（箱のセットだと）
- どら焼きをくるむならどら焼きでもかわいい。（はさむならドラおすすめ）
- 子供が「かわいい！」と喜んで食べました。あんこはあまり好きではないのにび  
っくりしました。
- 子供は美味しいと言っていました。あんが甘すぎて栗の食感、甘味が消えてし  
まっていました。

#### 50～60 歳代女性：

- 小さくて結構あんにボリュームあり。美味しかったです。ごちそう様でした。
- 皮が厚くて小豆をもう少し柔らかく煮てほしかった。
- どら焼きの皮をもう少しふっくらするとか、研究の必要があると思う。栗はとて  
も美味しかった。
- 程よい甘さで美味しかった。
- 4種類は限定ではなく、10種類以上の菓子の中から選択できるようにするとよい。
- 箱の色をもう少しカラフルにしてはどうか？
- 甘味はちょうどよいが、大きさをもう少し大きくしてはどうか？
- 色々とたべたいので、4個でよい。
- 女性は種類を食べたいので、小さめでいい大きさだと思います。
- 内容は季節によって変化をつければよろしいかと思えます（この時期はこれでよい）
- かわの生地をもう少し薄い方が好き。
- とても美味しい、大好きです。
- 菓子の色が暗いのもう少し明るいほうがよい。
- 4個の菓子のバランスはよい。
- おいしかった。
- 皮を柔らかく、しっとり感をだしてください。
- ぽろたんもあんも甘いので、甘味が少し重たい気がします。
- 菓子のサイズをもう少し大きくして。

70 歳代女性：

- あんことぼろたんの相性はよかった。
- おいしかったけど、もう少し大きかったらさらに良いと思います。
- 入れ物が大きかったら良いと思います。
- 高級に見えます。
- ごちそう様でした。



## ②パンナコッタについて：

- ・評点（10点満点中）：平均点
- ・パネラー（男女、10～20、30～40、50～60、70～80歳代で区切る）  
（各年齢層：男n=23、48、84、16/女n=24、94、160、16名）

### 1.外観：

男 10歳～：10点（18%）、9点（18%）、8点（22%）、7点（26%）、6点（9%）、  
5点（7%）  
30歳～：10点（17%）、9点（14%）、8点（40%）、7点（14%）、6点（7%）、  
5点（3%）、4点（2%）3点（2%）  
50歳～：10点（15%）、9点（17%）、8点（35%）、7点（25%）、6点（4%）、  
5点（4%）  
70歳～：10点（13%）、9点（19%）、8点（25%）、7点（6%）、6点（13%）、  
5点（12%）、4点（12%）  
女 10歳～：10点（29%）、9点（17%）、8点（21%）、7点（17%）、6点（13%）、  
5点（3%）  
30歳～：10点（22%）、9点（15%）、8点（35%）、7点（20%）、6点（4%）、  
5点（4%）  
50歳～：10点（19%）、9点（14%）、8点（35%）、7点（18%）、6点（6%）、  
5点（8%）  
70歳～：10点（44%）、9点（12%）、8点（19%）、7点（12%）、5点（6%）、  
4点（7%）

### 2.ぽろたんの食感

男 10歳～：10点（39%）、9点（18%）、8点（9%）、7点（18%）、6点（4%）  
5点（4%）、4点（8%）  
30歳～：10点（23%）、9点（26%）、8点（31%）、7点（10%）、6点（7%）、  
5点（3%）  
50歳～：10点（29%）、9点（26%）、8点（28%）、7点（11%）、6点（4%）、  
5点（1%）、4点（1%）  
70歳～：10点（25%）、9点（19%）、8点（25%）7点（12%）、5点（12%）、  
3点（7%）、  
女 10歳～：10点（50%）、9点（21%）、8点（13%）、7点（4%）、6点（4%）、  
3点（4%）、2点（4%）  
30歳～：10点（40%）、9点（16%）、8点（27%）、7点（7%）、6点（4%）、  
5点（1%）、4点（4%）、3点（1%）

50歳～：10点(37%)、9点(14%)、8点(23%)、7点(13%)、6点(4%)  
5点(5%)、4点(4%)

70歳～：10点(44%)、9点(19%)、8点(25%)、6点(6%)、3点(6%)、

### 3.ぼろたんとゼリーの相性

男10歳～：10点(70%)、9点(9%)、7点(9%)、6点(8%)、4点(4%)

30歳～：10点(26%)、9点(30%)、8点(21%)、7点(14%)、6点(3%)、  
5点(3%)、4点(3%)

50歳～：10点(35%)、9点(17%)、8点(29%)、7点(14%)、6点(1%)、  
5点(4%)

70歳～：10点(31%)、9点(19%)、8点(13%)、7点(19%)、5点(12%)  
4点(6%)

女10歳～：10点(54%)、9点(17%)、8点(13%)、7点(8%)、4点(8%)

30歳～：10点(42%)、9点(19%)、8点(18%)、7点(11%)、6点(2%)  
5点(4%)、4点(2%)、3点(2%)

50歳～：10点(38%)、9点(18%)、8点(23%)、7点(8%)、6点(4%)  
5点(9%)

70歳～：10点(50%)、9点(6%)、8点(25%)、7点(13%)、5点(6%)

### 4.総合評価：

男10歳～：10点(44%)、9点(26%)、8点(9%)、7点(17%)、6点(4%)

30歳～：10点(26%)、9点(33%)、8点(21%)、7点(16%)、6点(5%)

50歳～：10点(31%)、9点(27%)、8点(24%)、7点(9%)、6点(5%)  
5点(2%)、4点(1%)

70歳～：10点(56%)、9点(13%)、8点(6%)、7点(13%)、6点(12%)

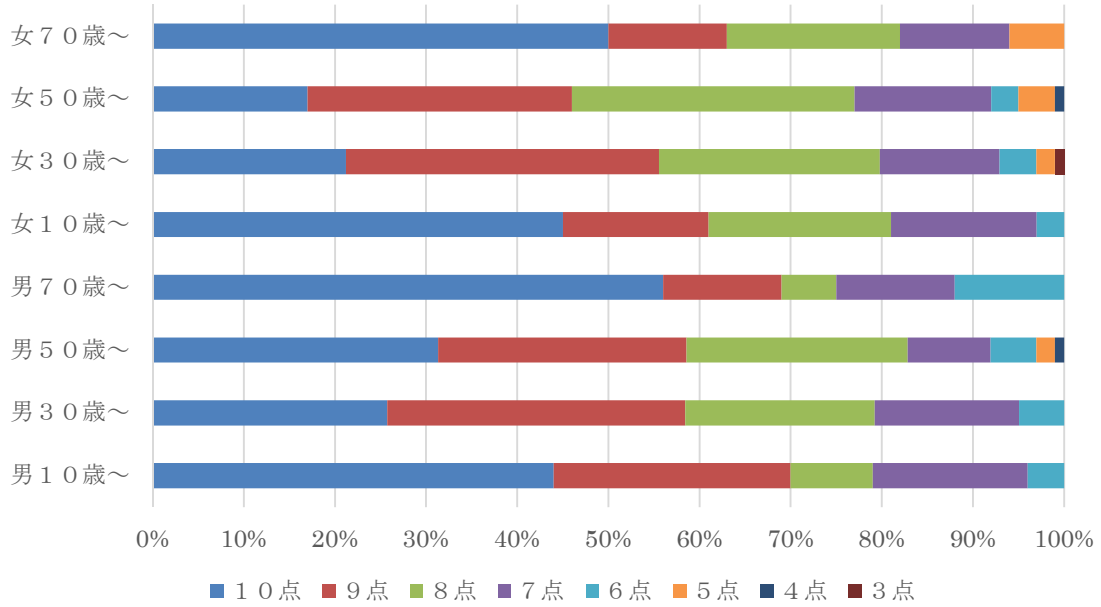
女10歳～：10点(45%)、9点(16%)、8点(20%)、7点(16%)、5点(3%)

30歳～：10点(21%)、9点(34%)、8点(24%)、7点(13%)、6点(4%)  
5点(2%)、3点(1%)

50歳～：10点(17%)、9点(29%)、8点(31%)、7点(15%)、6点(3%)  
5点(4%)、4点(1%)

70歳～：10点(50%)、9点(13%)、8点(19%)、7点(12%)、5点(6%)

東松山マルシェ パンナコッタアンケート結果 総合点



自由記述：（一部にスイーツセットのコメントを含みます）

## §2.パンナコッタ：

10～20 歳代男性：

- 美味しかった（2人）
- 柔らかすぎる、形状はよい。
- 弾力があるから美味しかった。
- もう少し量があるとよい。（2人）
- めちゃくちゃうまい。
- かわいくてよいと思う。
- 箱の大きさは良い。菓子は色合いが一つ明るい色のものが入っているとよいかな。
- プレゼント等の軽い気持ちにはちょうどよい。

30～40 歳代男性：

- 美味しかったです（4人）
- 滑らかでおいしい。
- 栗の加工はとても手間がかかっていると思いました。
- もう少し容器が大きければよい。
- 中にゼリー（ペースト？）の入っている驚きがあった。美味しかったです。
- 美味しいですが、商品のインパクトがほしい。
- パンナコッタのクリーミー感がもっとあると美味しい。
- パンナコッタはバランスよく、美味しかった。
- パンナコッタの中のペーストが美味しい。
- 健康志向のスイーツを作ってください。頑張ってください。
- バランスよく美味しかったです。
- 4種類食べたかった。
- 色合いをもう少し工夫して（地味に見えます）（2人）
- 箱の形態はかわいくてよい。
- 一人分なら、ちょうどよいサイズです。
- 早く4つ入りを買って食べてみたい。
- 箱の菓子は洋菓子か和菓子に統一した方がよい。

50～60 歳代男性：

- おいしかったです、頑張ってください。（7人）
- パンナコッタの中に入っているぼろたんペーストの甘味が少ない。

- ゼリーが中途半端
- 相性ですが、粒々感が少し足りないかな。
- ぼろたんの甘味が少ない。ゼリーとの相性も中途半端なので、もっとゼリーに酸味を入れるとか、ぼろたんを甘くするとよいのでは？
- 最初に味が薄いと思ったが、ぼろたんを食べると味がちょうどよい。
- 箱の大きさはよい。やや明るい色を追加したら？（2人）
- 栗のペーストのざらつき感がある。栗の食感が残っているとよい。
- 単品ならもう少し大きく。
- 箱がシンプルなので、もう少し高級感ができるようにしては？
- セットなら、彩を良くして。

#### 70～80 歳代男性：

- 甘い
- 量はよい。
- 四個とも試食したかった。
- お茶のお共にちょうどよい。武蔵丘短大でこんなことをしていると知らなかった。頑張ってください。
- 4種類食べたかった。箱の大きさと種類はよい。

#### 10～20 歳代女性：

- 美味しかったです（2人）。
- 冷たくて美味しい。
- 美味しかったので、ぜひ完成させてください。
- さっぱりしていて甘さもちょうどよかった。
- もう少し硬くてもいいかな。
- 滑らかなペーストと粒々があるといいかな。
- 大きさはちょうどよい。容器にアレンジをした方がかわいい。
- 中にペーストが入っているかわからないので、もったいない。上に栗をのせてアピールした方が女性にはわかりやすく、目を引くと思います。
- ゼリーの水分がもう少しあった方が美味しい。もっと多くして。
- パンナコッタが滑らかだと中のペーストにも合うと思います。
- パンナコッタのサイズをもう少し大きくし、1個100円程度だとお試ししやすいです。見た目がかわいいと女性の目を引くと思います。中に栗ペーストが入っているのがわかりにくいので、上にも栗を少しでものせた方がアピールすると思います。ペーストはすごく美味しいので、よいです。
- 箱の中の菓子は自由に選べるようにするとよい。

- パンナコッタ 4 個でもいいです（おいしいので）。
- ぼろたんのペーストがもう少し滑らかな方がよい。

30~40 歳代女性：

- 少し小さめかなと思います。（パンナコッタ以外）
- パンナコッタは食べてびっくり。ペーストが入っているのがうれしい。驚きですね。優しい味で美味しかった。
- パンナコッタの中に栗ペーストが入っていて良い。上に固形の栗をちりばめるのもよいかと思う。パッと見、栗のスイーツだとわかりにくいので。
- ちょっと栗が強すぎるような気がしました。サイズはもう少し大きい方がうれしいです。
- ちょっと色が暗い。
- 中に入っているペーストの食感に工夫を。
- ぼろたんとゼリーと一緒に食べるとぼろたんの味がわかるが、別々に食べるとぼろたんだとわからないのが残念。ゼリーにぼろたん味がするとよいと思う。さらに上にぼろたんの飾りがあればいいのでは。
- もう少し大きくてもよいのでは？
- ロールケーキも食べてみたかった。
- 色が暗いので、パンナコッタ等に色をつけたゼリーを飾ってみては、またはフルーツソースをポイントにつけてもいいかも。
- もう少し見た目に色があつた方がよいのでは。
- カップに模様があるとよい。トッピングがあるとよい。ちょっとかわいく・・・。味はよい。見た目がかわいければ買いたい。
- 美味しかった。パンナコッタでは、中のペーストの舌触り（つぶつぶ）が子供には不評でした。
- パンナコッタのう上に色のあるゼリーみたいのを飾るとかわいいです。
- とても美味しいです。周りがバニラで、中に栗蒸しようかんでもおいしいです。
- パンナコッタとぼろたんペーストの組み合わせは味のインパクトがうすい。酸味のあるペーストがいいのでは。
- ピンクなどの色あいがあると見た目ももっと良いと思います。
- ボリュームが少なく見えます。（ロールケーキとどら焼きが小さいため）
- 中の栗ペースト（ぼろたん）が美味しい。もう少し量が入っているとよい。
- 上に栗をひとかけらおいてもかわいいかも。
- かわいいものをつくって下さい。
- パンナコッタはとてもおいしいのですが、ぼろたんが中に入っていると見た目ではわからないので、上にのせたり、もっとぼろたんをアピールした方が良いと思

った（もったいない）。

50～60 歳代女性：

- おいしかった。（3人）
- 美味しかったが、ゼリーの上にもちょこっとポロタンペーストをのせてもいいかな。（2人）
- とてもさっぱりとしていてよかったです。頑張ってくださいね。（3人）
- ペーストより、粒の方がよい。
- 初めての味で、美味しかったです。
- ゼリーの舌触りをもっとなめらかであれば最適。
- ゼリーがもうすこし柔らかい（ゆるい）方がおいしいかも。
- パンナコッタ、甘すぎずおいしかったです。
- パンナコッタの甘味が少し足りないかも。
- 菓子を中に入れるよりは、重ねた方が見た目にもきれい。栗の形を残した方がさつまいもとの区別がわかる。ペースト状だとさつまいもかなと思ってしまう。
- キャッチフレーズを考えて、若い人に喜ばれるようにするとよいのでは。
- もう少し上に何かをのせて、見た目で少しひきつけた方がよい。
- 栗の甘さがとてもおいしかったです。ごちそう様。
- 栗の甘さがよい。
- 栗の甘さが甘い。
- もう少し大きくして 500 円。
- 一人でも少量でいろいろな味が楽しめてよいと思います。
- 容器のかわいらしさ、栗と牛乳をアピールする絵柄など工夫を！
- 療養病院のNSTに関係しています。ほんのり甘いところは良いが、特産物ならもう少しはっきりとした味、美しい「見た目」がほしいです。病院の看護面から考えると、このくらいでよいかもしれません。カロリーは少ない量で高カロリーなもの、市場では食べごたえがあってカロリーが少ないものがほしいですね。
- お菓子の大きさが、幼児、年寄りに最適！
- 高齢化に伴い少量の物がよい。
- 季節によって、菓子の内容を変えた方がよいと思う。
- 新しいお菓子、おいしかったです。
- 希望により、菓子を選択できるようにするとよい。
- 見た目がさみしいです。
- どこかで食べたことがあるような・・・感じの味です、でもおいしいです。
- 菓子の内容はよいが、もう少し明るい色を入れた方がよい。
- 箱に色合いがあるとよい。白だと包装紙がほしくなる。

- 地元の人に愛される大学をめざしてください。
- PRを上手にして、拡大してください。学んだ内容をふる稼働して！
- キャッチフレーズを考えて、若い人に喜ばれるようなものに仕上げてください。
- (11/16) パンナコッタの味は最高です。栗の本来の味がしっかりと出ていました。食感もつぶつぶが残っていて、栗らしく良いと思いました。ただ、上から見ると栗が見えず、ただのパンナコッタとしか思えないので、ちょっと上に栗の粒をちらしてみたら栗パンナコッタとして目に留まると思う（販売の場合）。

70～80 歳代女性：

- 美味しかったです。
- 食感は好き。さっぱり系の私にはありがたい。
- 量をもう少し多く。
- 外上に彩りがあると美味しそうに見えますと思います。見た目があまりよろしくない。



## データ 4.平成 25 年 11 月 16 日～17 日武蔵丘短大学園祭

官能評価：中華まんじゅう

### 東松山市特産和栗ポロタンスイーツ商品開発アンケート

\*武蔵丘短期大学調理学研究室では、微力ですが東松山市の特産農産物の和栗ポロタンを使用した菓子作りを進めています。今回は中華菓子を中心としたスイーツを試食していただき、忌憚のないご意見を賜りたくお願い申し上げます。

お住まい： \_\_\_\_\_ 市（町） 男性・女性 年齢 \_\_\_\_\_ 歳

§ 1.和菓子である「中華あんまん」について、各項目に 10 点満点で点数を付けて下さい。

★皮に吉見町産の米粉入り、あんの中に蒸したポロタンが入っています。

- 1.外観（かたち・色）・大きさ \_\_\_\_\_ 点／10 点
- 2.ポロタンの食感（栗に砂糖など加えていません） \_\_\_\_\_ 点／10 点
- 3.ポロタンと皮・あんの相性 \_\_\_\_\_ 点／10 点
- 4.総合点（合計点でなく、1～3 を総合で判断） \_\_\_\_\_ 点／10 点

★その他・自由記述：

\*ご協力ありがとうございました

\* 武蔵丘短大学園祭のアンケートの結果：

\* 中華まんじゅうについて：

- 評点（10点満点中）：平均点
- パネラー（男女、10～20、30～40、50～60、70～80歳代で区切る）  
（各年齢層：男n=28、23、22、12/女n=75、55、66、20名）

1. 外観：

- 男 10歳～：10点（82%）、9点（7%）、8点（7%）、5点（4%）  
30歳～：10点（21%）、9点（8%）、8点（29%）、7点（26%）、6点（6%）  
5点（10%）  
50歳～：10点（20%）、9点（14%）、8点（35%）、7点（13%）、6点（7%）  
5点（11%）  
70歳～：10点（18%）、9点（6%）、8点（50%）、7点（4%）、5点（12%）  
4点（10%）
- 女 10歳～：10点（60%）、9点（16%）、8点（16%）、7点（5%）、6点（3%）  
30歳～：10点（54%）、9点（16%）、8点（13%）、7点（6%）、5点（7%）  
4点（4%）  
50歳～：10点（52%）、9点（12%）、8点（18%）、7点（9%）、6点（5%）  
5点（4%）  
70歳～：10点（50%）、9点（10%）、8点（20%）、7点（7%）、6点（7%）  
5点（6%）

2. ポロタンの食感

- 男 10歳～：10点（70%）、9点（11%）、8点（19%）  
30歳～：10点（19%）、9点（22%）、8点（23%）、7点（10%）、6点（10%）  
4点（6%）、3点（10%）  
50歳～：10点（10%）、9点（18%）、8点（48%）、7点（6%）、6点（7%）、  
4点（6%）、2点（6%）  
70歳～：10点（14%）、9点（11%）、8点（53%）、7点（9%）、5点（13%）、
- 女 10歳～：10点（59%）9点（22%）8点（10%）7点（6%）6点（3%）  
30歳～：10点（54%）9点（16%）8点（13%）7点（6%）5点（7%）、  
4点（4%）  
50歳～：10点（52%）9点（12%）8点（18%）7点（9%）6点（5%）、  
1点（4%）  
70歳～：10点（50%）9点（10%）8点（20%）7点（7%）6点（7%）5点

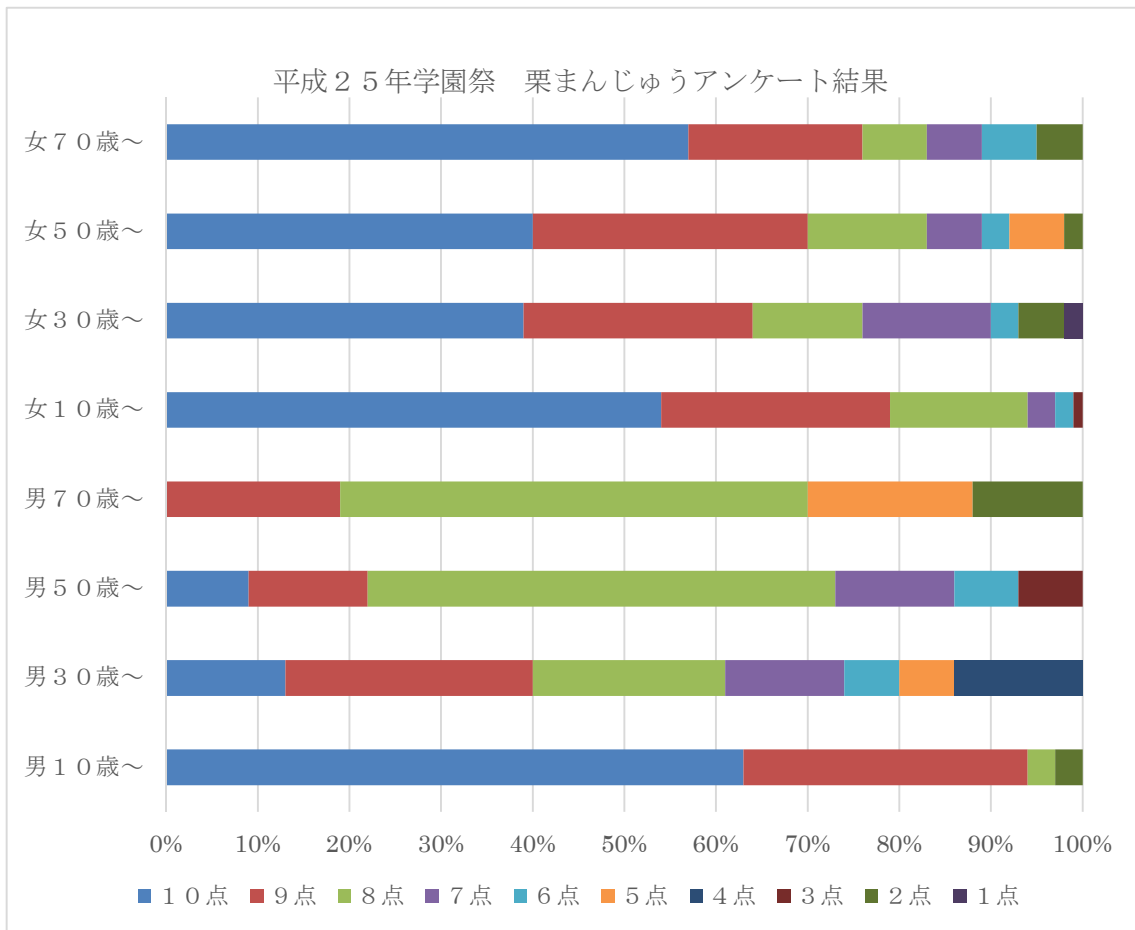
(6%)

### 3.ぼろたんと皮・あんとの相性：

男 10歳～：10点(82%) 9点(2%) 8点(13%) 7点(1%) 6点(2%)  
30歳～：10点(15%) 9点(15%) 8点(35%) 7点(9%) 6点(7%) 5点(10%)  
4点(9%)  
50歳～：10点(11%) 9点(9%) 8点(55%) 7点(9%) 6点(9%) 5点(9%)  
2点(9%)  
70歳～：10点(19%) 9点(15%) 8点(53%) 5点(13%)  
女 10歳～：10点(60%) 9点(13%) 8点(13%) 7点(5%) 6点(5%) 5点(4%)  
30歳～：10点(60%) 9点(7%) 8点(25%) 7点(6%) 6点(1%) 5点(1%)  
50歳～：10点(55%) 9点(11%) 8点(15%) 7点(8%) 6点(1%)  
5点(9%) 4点(1%)  
70歳～：10点(63%) 9点(13%) 8点(11%) 5点(7%) 4点(6%)

### 4.総合点：

男 10歳～：10点(63%) 9点(31%) 8点(3%) 2点(3%)  
30歳～：10点(13%) 9点(27%) 8点(21%) 7点(13%) 6点(6%)、  
5点(6%) 4点(14%)  
50歳～：10点(9%) 9点(13%) 8点(51%) 7点(13%) 6点(7%) 3点  
(7%)  
70歳～：9点(19%) 8点(51%) 5点(18%) 2点(12%)  
女 10歳～：10点(54%) 9点(25%) 8点(15%) 7点(3%) 6点(2%) 3点(1%)  
30歳～：10点(39%) 9点(25%) 8点(12%) 7点(14%) 6点(3%)  
2点(5%) 1点(2%)  
50歳～：10点(40%) 9点(30%) 8点(13%) 7点(6%) 6点(3%)  
5点(6%) 2点(2%)  
70歳～：10点(57%) 9点(19%) 8点(7%) 7点(6%) 6点(6%) 2点(5%)



自由記述：(中華まんじゅう)

10~20 歳代男性：

- とても美味しかったです。(5人)
- 大きい栗がよい。
- ぽろたんの甘味がスイーツとあっておいしかった。
- 皮が甘くておいしかった。栗もおいしかった。

30~40 歳代男性：

- とてもおいしかったです。(3人)
- おいしかったです。(売ってほしいです)
- おいしかったです(甘さがよいですね)。
- 皮の硬さが少し気になります。もう少しふんわりしているとさらによい商品になるかと。
- もう少し大きい方がよいかもしれません。
- まんじゅうの中の栗の風味(味・香りとも)が弱い。
- 中華あんまんの栗は香り・味ともに弱く感じました。
- 皮が少し硬かった。
- あんが少しボソついている。皮の弾力が強い。
- もう少し大きいといいような気がする。
- 吉見町で農家を経営しています。米粉を使った商品はまだ少ないので、ぜひ、商品化をお願いします。
- 経木が取りづらかった。

50~60 歳代男性：

- おいしい。これなら店頭があれば買って食べたい。
- 年配の方には良いと思います。
- 素朴な味で、美味しさを感じました。
- ぽろたんにあんのコラボが美味しかった。
- 温かいと美味しいと思う。冷めたときが問題(あんまんの場合)。ぽろたんの甘さはやさしい甘さで非常によいと思う。
- ぽろたんが小さかったのでいまいち食感がわからなかった。
- 中華まんは大きさが小さいとかわいい。トータル的には美味しいと思います。
- 1/4の試食ではわかりづらいです。ぽろたんが少ないと存在感が感じられない。
- 試食が少量だったため、判断できない点がありました。

70～80 歳代男性：

- とてもおいしいです。
- 若者に愛される表面仕上げを要望する。
- あんを多めに。

10～20 歳代女性：

- おいしかったです。ごちそうさまでした。(29 人)
- すごくおいしかったです。また食べてみたくなりました。(2 人)
- 栗の甘さとあんの相性が良かったです。
- 甘さ控えめでおいしかったです。
- 皮がもちもちしていておいしかった。あんが甘くておいしい。すばらしい！
- ぼろたんが甘くておいしかった。
- 程よい甘さでおいしかったです。
- 栗の味がいつも食べているのと違って驚きました。
- 栗があんまんの中に入っているのは初めて食べました。相性がよく、個人的にはこのおんまんが好きです。
- あまくておいしいです。もう少し皮が柔らかいといい。ぼろたんいいですね！
- 皮も甘味があってとても美味しかったです。
- すごく好みのあんあんでした。
- あんとこの相性がすごくよかったですと思います。味もすごくおいしくて、売っていたら買っちゃおうと思います。研究室でこのようなことができるのがうらやましい。
- 栗というより、芋っぽい感じがした。
- ぼろたんが栗だということにびっくりした。ゼミでこういう企画をやっているのがうらやましい。とてもおいしかった。教授の説明がわかりやすかった。ぜひ、商品化してほしい。おいしかった。
- ごまあんの甘さが強く、ぼろたんの甘さが負けていた気がする。皮はもちもちしていた。あんまんの生地として、とてもよい感じでした。
- 味は抜群なので、定期的販売を希望。量産と知名度周知アップが課題。
- 皮の生地がパサついていたと感じる。栗は自然の甘さがちょうどよく、普通のあんでなく、ごまあんがとてもよかった。
- 栗の味があまりにも強くて皮の味とマッチしない。皮は味はするけどそこまでしない。あんとマッチしていない。栗だけでよい。
- あんが少し甘すぎました。あんと栗のあじだと栗の味の方が強かったので、あんの良さがあまり出ていないような気がした。
- 栗よりあんの甘味が強かったのが残念。でもおいしかったです。ごちそう様でした。この栗だったら、中にいれるより細かく切ったものを生地と一緒に練っておまん

じゅうとかにする方が向いていると思いました。

- 皮は甘くておいしかったのですが、せっかくのぼろたんの甘さを感じられなかったのが残念でした。
- まんじゅうというよりはパンに近かった。あんを活かすならば皮はもうすこし薄い方がよいかもしれません。味はとても美味しかったです。ごちそう様でした。
- もう少し皮が柔らかいとよい。
- 皮は甘くておいしかったのですが、せっかくのぼろたんの甘さを感じられなかったのが、残念でした。
- 猫舌なので、程よく冷ましていただけるとうれしかったです。皮とあんのあたりに少し違和感を感じました。

30~40 歳代女性：

- とてもおいしかった。また、食べたいです。(4人)
- とってもおいしかったです。売っていたら買いたいです！
- 栗の風味は弱かったが、柔らかく、さつまいものようであんと一体となって食べやすく美味しかった。
- 温かくておいしいです。
- 売り出してください。健康的です。
- いい具合にできています。商品になります。
- とてもおいしかったです。販売していたらお土産に購入していきたいぐらいです。
- あんがもう少しほしいです。
- 甘さ控えめで美味しかったのですが、栗がわからなかったことと、具が少なかったとおもいます。ごちそう様でした。
- とても美味しくいただきました。レシピが知りたいです。
- 栗が特産なのは初めて知りました。ごまあんの味はざらつかなくて美味しかった。米粉の皮はもう少し柔らかめ（冷めると硬くならないように）ならば、もっと食べやすいと思います。
- 栗の甘味がいいです。
- 甘さも私にはグーでした。体に良いと思える。あんこがやさしくてよかったです。美味しかったです。
- 甘味もちょうどよく、おいしいです。
- 皮はもう少し甘いとうれしいです。でもおいしかったです。
- 皮がおいしくて、おんも甘さがくどくなくておいしかった。
- 皮がおいしいです。
- 皮がパサつくのがちょっと気になりました。
- あんや栗がなくなると、皮のぱさぱさ感が残ってしまう。栗はとってもおいしか

ったです。皮に対してあんの中身がもっと入っているとなおよいかな・・・。

- 皮がもう少ししっとりとしているとよかった。
- 皮の塩味が若干強かった。
- 栗の風味は弱かったが、柔らかく芋のようで、あんと一体となって美味しかった。
- 皮の食感がいい。あんが少なくて食べづらい。皮はうすく、あんはたっぷり増やし照らしてほしい。栗とあんはよくあっている。
  
- 栗をペースト状にしても良いかと思う。おいしいです。
- 皮に米粉が入っているとは思わなかったので、事前に説明がほしかった。あんはもっとたくさん入っているほうがよいと思います。
- 皮をうすくし、あんをたっぷり。栗はおいしいです。(2人)
- とてもおいしかったです。せっかくの栗なので、もっと存在感をアピールするように栗を上に乗せるともっとよいのでは。
- 栗とあんがばらばらになって食べづらい。皮はもう少し柔らかいほうがいい。栗の味が弱いです。
- 通常サイズ1個でも売れると思います。

50~60 歳代女性：

- おいしかった。(6人)
- おいしかった(私の口にとても合いました)。
- おいしかった(やさしい味でした)。
- とてもおいしくいただきました。ごちそう様でした。もっと食べたいです。
- 皮が硬いが、あんと栗はおいしかった。
- 皮をうすくし、あんをもう少し足してほしい。(2人)
- 皮がおいしかった。(2人)
- 皮とあんはとてもあう。栗が微妙に浮いた感じ・・・栗の味が強く残りました。でも美味しい。
- あんと栗が良くあって、とてもおいしいです。
- おいしくいただきました。栗の食感が少し足りなかったのが残念。
- 甘さ、柔らかさともちょうどいい感じで美味しかったです。
- あんまんの栗がやわらかく、皮がとても美味しかったです。
- 皮がとくにおいしかったです。
- まんじゅうの試食は1/2個でしたが、年寄り(わたしには)このくらいの方がよいです。ぼろたんはどんなものかと気になっていました。出会えてラッキーでした。増やしていくには買うしかないですね。協力します。
- とてもおいしかったです。皮のもちもち感は米粉入りだからですか？あんの甘さ



- もちょうどよく、ぼろたんがもう少したくさん入っていたらもっと嬉しいです。
- とてもおいしくいただきました。購入できたらうれしかったですね。ありがとうございます。ありがとうございました。
  - 歯ごたえがあって、もちもち感も程よくあり、おいしかったです。
  - 自然なテイストがグッド。中華まんのごまあんと栗がマッチしています。もう少し皮が薄いとハイソな感じがしてよいかも。
  - 皮のもっちり感がとてもいいですね。甘さもちょうどよいです。(2人)
  - 栗の食感が足りなかったのが残念。
  - ちょっとパサパサ感があり、それがなければ満点です。
  - 皮が少し硬かった(米粉のせい?)
  - ばさばさ感あり、かわも少し硬いが、栗の香りはグー。
  - 皮につやがほしい。生地にきめ細かさがほしい。
  - 皮が多い。あんとのバランスがいまいち。
  - あんの色がもっとあんこの色に近い方が良いと思った。
  - 渋皮の剥けやすいぼろたんなので、丸ごと一個の方がいいと思います。
  - もう少し、皮をうすくするといいかも。
  - 栗はホクホクして美味しかったのですが、あんが和風の方がおいしそう。皮が少し硬いかな(米粉のせい?)。(4人)
  - 皮にしっとり感がほしい。
  - ちょっとパサパサ感があります。それがなければ満点です。
  - 甘味を引き出すのに少し塩味がほしい。
  - ぼろたんがもう少したくさん入っていたらうれしい。
  - 栗が微妙に浮いた感じがします。
  - 皮につや、生地にきめ細かさがほしい。
  - もう少し、薄皮がいい。
  - 渋皮がむけやすいぼろたんなので、まるごと一個のほうが要と思います。
  - おいしかったです(おいしい試食ごちそうさまでした)。息子の卒業依頼10年ぶりにムサタンにきました。とてもなつかしく、また、感激した気持ちになりました。

70~80歳代女性：

- とてもおいしかったです。ごちそう様でした。
- おいしかったです。中に入っている栗がもう少し大きいとよかったね。
- 皮の食感(弾力)が良かった。
- しつこくなく、味付けは満点。
- 皮がおいしかったです。
- 皮がしっかりした形でそれでいて硬くなく、美味でした。あんの黒ゴマと栗がほ

どよく美味でした。市内のイベントで 100 円くらいで販売してくだされば、購入します。

- 一個の単価はいくらですか？地域に根をおろして発展させてほしい。
- 中に入っている栗がもう少し大きいとよかった。
- 皮が厚く感じました。栗のあじはよかったです。
- 中華まんの名前に工夫を。
- おまんじゅうの名前に栗饅頭とした方がよい。

## データ5.平成26年11月8～9日武蔵丘短大学園祭

官能評価：いがぐりまんじゅう

平成26年11月8～9日

### 東松山市特産ポロタン加工商品開発アンケート

\*武蔵丘短期大学調理学研究室では、微力ですが東松山市の特産農産物栗・ポロタンを使用した加工商品作りを進めています。今回は埼玉の郷土菓子「いがまんじゅう」にポロタンをトッピングした「いがぐりまんじゅう」を試食していただき、忌憚のないご意見を賜りたくお願い申し上げます。(小麦粉は吉見町産の地粉を一部に使用しております。)

お住まい： \_\_\_\_\_市(町) 男性・女性 年齢 \_\_\_\_\_ 歳

§1. いがぐりまんじゅうについて、各項目に10点満点で点数を付けて下さい。

1. 外観 (かたち・色・大きさなど) \_\_\_\_\_ 点/10点
2. まんじゅう全体の食感 \_\_\_\_\_ 点/10点
3. 甘さ \_\_\_\_\_ 点/10点
4. 風味 \_\_\_\_\_ 点/10点
5. ポロタンの存在感 \_\_\_\_\_ 点/10点
6. 販売価格 (1個いくらなら買いますか?) \_\_\_\_\_ 円

★その他・自由記述：

\*武蔵丘短大学園祭のアンケートの結果：

\*いがぐりまんじゅうについて：

- 評点（10点満点中）：平均点
- パネラー（男女、10～20、30～40、50～60、70～80歳代で区切る）  
（各年齢層：男n=8、5、11、6/女n=63、34、45、6名）

1.外観：

男 10歳～：10点（51%）、9点（12%）、8点（12%）、7点（25%）  
30歳～：10点（20%）、8点（40%）、7点（20%）、5点（20%）  
50歳～：10点（9%）、9点（18%）、8点（27%）、7点（46%）  
70歳～：10点（33%）、9点（17%）、8点（33%）、7点（17%）  
女 10歳～：10点（29%）、9点（15%）、8点（37%）、7点（15%）、6点（2%）  
5点（1%）、4点（1%）  
30歳～：10点（30%）、9点（5%）、8点（48%）、7点（12%）、6点（4%）  
50歳～：10点（28%）、9点（26%）、8点（31%）、7点（8%）、6点（2%）  
3点（1%）  
70歳～：10点（34%）、9点（16%）、8点（16%）、5点（34%）

2.ポロタンの食感：

男 10歳～：10点（50%）、9点（12%）、8点（12%）、7点（26%）  
30歳～：10点（20%）、8点（40%）、7点（20%）、5点（20%）  
50歳～：10点（9%）、9点（18%）、8点（27%）、7点（46%）  
70歳～：10点（34%）、9点（16%）、8点（34%）、7点（16%）  
女 10歳～：10点（37%）9点（20%）8点（27%）7点（12%）6点（3%）、  
5点（1%）  
30歳～：10点（36%）9点（15%）8点（39%）7点（2%）6点（8%）  
50歳～：10点（29%）9点（27%）8点（32%）7点（8%）6点（2%）  
3点（2%）  
70歳～：10点（17%）8点（50%）7点（33%）

3.甘さ：

男 10歳～：10点（63%）9点（25%）8点（12%）  
30歳～：10点（20%）9点（20%）8点（20%）7点（40%）  
50歳～：10点（9%）9点（9%）8点（64%）7点（9%）6点（9%）  
70歳～：10点（66%）9点（34%）

女 10歳～：10点 (56%) 9点 (24%) 8点 (18%) 7点 (1%) 6点 (1%)  
30歳～：10点 (59%) 8点 (21%) 7点 (10%) 6点 (3%) 5点 (3%)  
3点 (3%) 2点 (2%)  
50歳～：10点 (43%) 9点 (22%) 8点 (20%) 7点 (9%) 6点 (4%)  
5点 (2%) 4点 (1%)  
70歳～：9点 (17%) 8点 (66%) 7点 (17%)

#### 4.風味：

男 10歳～：10点 (75%) 8点 (25%)  
30歳～：10点 (20%) 9点 (20%) 8点 (20%) 7点 (40%)  
50歳～：10点 (18%) 9点 (9%) 8点 (37%) 7点 (27%) 6点 (9%)  
70歳～：10点 (17%) 9点 (17%) 8点 (49%) 5点 (17%)  
女 10歳～：10点 (33%) 9点 (18%) 8点 (29%) 7点 (13%) 6点 (5%)  
5点 (2%)  
30歳～：10点 (36%) 9点 (7%) 8点 (33%) 7点 (21%) 5点 (6%)  
50歳～：10点 (34%) 9点 (28%) 8点 (23%) 7点 (11%) 5点 (2%)  
3点 (2%)  
70歳～：9点 (17%) 8点 (33%) 7点 (33%) 5点 (17%)

#### 5.ぼろたんの存在感：

男 10歳～：10点 (24%) 9点 (38%) 8点 (38%)  
30歳～：10点 (20%) 8点 (20%) 6点 (20%) 5点 (20%) 4点 (20%)  
50歳～：10点 (9%) 9点 (18%) 8点 (46%) 7点 (18%) 6点 (9%)  
70歳～：10点 (33%) 8点 (33%) 6点 (17%) 5点 (17%)  
女 10歳～：10点 (43%) 9点 (14%) 8点 (23%) 7点 (11%) 6点 (3%)  
5点 (2%) 3点 (2%) 2点 (2%)  
30歳～：10点 (35%) 9点 (12%) 8点 (26%) 7点 (9%) 6点 (6%)  
5点 (6%) 4点 (9%)  
50歳～：10点 (49%) 9点 (20%) 8点 (18%) 7点 (9%) 5点 (2%)  
3点 (2%) 3点 (2%)  
70歳～：10点 (17%) 9点 (17%) 8点 (17%) 7点 (17%) 6点 (16%)  
5点 (16%)

自由記述：(いがぐりまんじゅう)

10～20 歳代男性：

- ・美味しかったです。(3人)

30～40 歳代男性：

- ・外観は見た目はかわいい感じで子供からご年配の方まで受けると思います。食感は赤飯があることでしっとり感が増えてパサつき感が減少して食べやすかった。甘さは、少々甘さが強かった。もう少し砂糖を控えてもいけると思う。風味は、秋を感じさせ、これからの季節にピッタリである。ぼろたんの存在感は、ぼろたんここにあり・・・という感じ。
- ・全体的にバランスがよい。おいしかった。
- ・ぼろたんが上に乗っていると存在感はあるが、食べにくい感があるので、中に入れるか、半分顔を出す位がいいのではと思った。ぼろたん自体はとてもおいしかったです。

50～60 歳代男性：

- ・栗が若干パサパサしていたかな。
- ・甘さが控えめでおいしいです。糯米の食感がよい！
- ・腹持ちが良いと思います。ぼろたんの甘さを控えた方が好み。
- ・ぼろたんおいしい。
- ・おかわり！・・・したい。
- ・おなかが減っていたので、とてもおいしかった。ごちそう様でした。

70～80 歳代男性：

- ・ぼろたんの存在感が薄い。ぼろたんの価値を上げるとぐっとうま味が増すと思います。
- ・初めて食べたが、甘味、量ともに食べごたえがあり、おいしかった。頑張ってください。
- ・全体的にもう少し・・・。

10～20 歳代女性：

- ・とても美味しかった(6人)
- ・ぼろたんを一個あるとうれしい。中にもぼろたんが入っているといい。
- ・かたちがくずれていたところと、ちょっともちり感がなく、パサパサしていました。

- はじめていがまんじゅうを食べました。ぼろたんが甘くておいしかったです。あんこもこしあんで好きな感じでした。
- もち米の硬さも全体的な甘さもちょうどよく、おいしかったです。
- ぼろたんがとても大きくて存在感がすごかったが、手軽に食べるものと考えたら、少し大きすぎるのかと思った。ぼろたんを刻んであんに混ぜた方が一体感が出るのではないかと思う。赤飯が少し硬め、まんじゅうの生地も少し硬めだが、生地だけでも甘味があり食べやすかった。まんじゅう生地はもう少し厚みがあっても良いと思う。
- 見た目と味で驚きました。美味しい〜！自分が栗好きなのであんこも栗とか、あんの中に栗を入れてもいいかな〜！ふわふわしたまんじゅうの皮ともち米が合っ  
て美味しかったです。ごちそう様〜！
- ぼろたん・・・好きです！
- 栗の甘さもおいしかったです。
- 甘さはとてもよい。まんじゅうの皮も洋菓子よりだが食べやすい。ただ、ぼろたん  
が少ない。ささげの代わりにするとか、あんの中に混ぜるとかしたほうがよい  
。ごちそうさまでした。
- もち米と小豆の食感がよい。ぼろたんのアピール感が弱いと思う。もう少しシン  
プルなものがいいな。
- とてもおいしかったです。まんじゅうの皮がとてもふわふわしていて食感がよか  
かったです。上に載った栗もかわいい。
- ふわふわしていておいしかったです。外観にも驚かされました。
- とてもおいしかったです。ごちそう様でした。
- お店では売れるよ。
- おいしかったです。甘さがいい感じ。アイデアがすごいと思った。
- 少し食べずらかったけど、味は最高でした。
- もう少しごはんの部分が温かくても良いと思う。あとは中に栗を入れても良いと  
思うし、食べやすい気がする。
- もちもちで美味しかったです。
- あんこの中にぼろたんが入っていても良いと思います。おこわにもぼろたんを刻  
んだものを混ぜてもよいと思います。
- まんじゅうと赤飯が別々になってしまうので、まとまっていたら]世おいと思  
います。まんじゅうと赤飯と栗と一緒に味わえる工夫が必要かなと思いました。あ  
と、まんじゅうの皮が少し硬いかな。ごちそうさまでした。
- とてもおいしかったです。栗が甘くておいしかったです。
- とてもおいしかったです。生地がもちもちで風味もよかったです。
- くりがもっとほしい。見た目にもうちょっと食べたくなるような感じにしてほしい。

匂いがちょっと・・・。

- 上品な味で、おいしかったです。
- ぼろたんがとてもおいしかったです。
- 食感がよいと思います。

30～40 歳代女性：

- ぼろたんという栗の品種があるのをはじめて知った。見た目もきれいで美味しかったです。
- おいしかったです。大きさ、形もボリューム感があり、よいと思います。
- ささげの食感もおいしかったです。
- ぼろたんという名称が、一瞬マカロンを思わせた。いがまんじゅうと栗という組み合わせは、羽生で見たことがあるような気がする。ぼろたんは柔らかくておいしい。
- 初めて食べた食感で、嫌ではないです。
- 赤飯の豆もしっかりと存在感があっていい。上の栗が落ちやすいから、中に入っているだけでもいいかも。
- 甘すぎる。赤飯に塩が少しある方が美味しい気がする。(2人)
- 全体的な甘さもちょうどよく、食感も楽しめました。
- 栗が載っていておいしいです。あんこの甘さもちょうどいい。赤飯のあずきが少し硬かった。でも出来立てだったらおいしいのかも。あんこの中に刻んだ栗の粒があったらいいかも。
- 上にぼろたんがのっていたので食感が変わってよかったと思います。
- 甘さもちょうどよくおいしかったです。商品としてみると外観に左右されるので・。
- 彩がいろいろあると、見た目がいいかも。もう少し甘さを控えた方がよいと思います。あんの種類がいろいろあると面白いかな？(白あん、粒あん、うぐいすあんなど)。
- もち米のピンク色がいい。あんこが甘かった。つぶあんがよい。
- 栗がとてもおいしかった。あんのあまさもちょうどよく、皮の風味もよかった。全体の味のバランスもとれていておいしくいただきました。
- 秋をイメージする感じがあると目でも楽しめるかも。
- 栗が甘くておいしかった。
- 甘いものが苦手なので、中のあんが甘すぎると思いました。栗の甘さを売りにするなら中のあんこの甘さは控え目の方が、私は好みです。
- まんじゅうはさめても硬くならない工夫を。私は粒あんがいい。でも美味しかったです。(子供は喜んで食べていました)。



50～60 歳代女性：

- とてもおいしくできています。甘さはもう少し控えめでもいいかな。栗が大好きなのでうれしい試食でした。
- 渋皮がむけやすい品種があると聞いたことはありますが、初めて食べました。食べる時、上のぼろたんが落ちやすく、工夫をお願いします。
- 栗も大きくておいしかったです。
- 栗はおいしい。生地にもう少ししっとり感があたらよいと思います。
- ぼろたんグッドでした手作りの良さがでておいしかったです。（少しさげが硬かったかな？）
- もち米が少し硬かった。
- とてもおいしかったです。（5人）
- ぼろたんという名前も楽しくて、良い印象です。味も甘くておいしかったです。あんこの甘さはもう少し控えてもよいかも。川越の「いも恋」に匹敵するかも。
- 甘さ控えめでおいしかったですよ。売るなら 150 円くらいでも売れるかも。
- おまんじゅうは柔らかかったけれど、ふわふわ感がもう少しほしかった。
- しっとり感がもう少しあればよい。
- 栗がインパクトあり。
- あんこがとてもよかった。赤飯の自然の味で食べられ、よかった。
- もち米の中に小豆は不要、白ごまをまぶすのは如何？まんじゅうの皮のない工夫がほしい。
- 栗がとてもおいしいです。1/2 量なので、全体の形が見られなかったので、残念。
- 甘いものは苦手だが、これなら食べられる。甘さがちょうどよい。
- 栗が大きく、存在感があり、よい。栗は味・香りともによい。赤飯がおもったよりも柔らかく、「いが」の感じがしない。もう少し硬く赤飯らしくしてもよいかも・・・。
- 栗・あんこともおいしい。
- ぼろたんの入ったおまんじゅうがとてもおいしかったです。騎西町のいがまんじゅうよりもずっとおいしかったです。
- 甘さがちょうどよい。3 個位食べられそう。

70～80 歳代女性：

- 試食は 1/2 個でじゅうぶんですが、全体（一個分の形）を見たかった。

## データ6.平成26年11月15日東松山市農業祭

官能評価：いがぐりまんじゅう（ハーフサイズ）

平成26年11月15日

### 東松山市特産ポロタン加工商品開発アンケート

\*武蔵丘短期大学調理学研究室では、微力ですが東松山市の特産農産物栗・ポロタンを使用した加工商品作りを進めています。今回は埼玉の郷土菓子「いがまんじゅう」にポロタンをトッピングした「いがぐりまんじゅう」を試食していただき、忌憚のないご意見を賜りたくお願い申し上げます。（小麦粉は吉見町産の地粉を一部に使用しております。）

お住まい： \_\_\_\_\_市（町） 男性・女性 年齢 \_\_\_\_\_ 歳

§1. いがぐりまんじゅうについて、各項目に10点満点で点数を付けて下さい。

- 1.外観（かたち・色・大きさなど） \_\_\_\_\_ 点／10点
- 2.まんじゅう全体の食感 \_\_\_\_\_ 点／10点
- 3.甘さ \_\_\_\_\_ 点／10点
- 4.風味 \_\_\_\_\_ 点／10点
- 5.ポロタンの存在感 \_\_\_\_\_ 点／10点
- 6.販売価格（1個いくらなら買いますか？） \_\_\_\_\_ 円

★その他・自由記述：

\*東松山市農業祭のアンケートの結果：

\*いがぐりまんじゅう（ハーフサイズ）について：

- 評点（10点満点中）：平均点
- パネラー（男女、10～20、30～40、50～60、70～80歳代で区切る）  
（各年齢層：男n=3、3、11、9/女n=2、17、44、25名）  
\*点数の集計は都合で10名以下をカットした。自由記述は記載した。

1.外観：

男 50歳～：10点（9%）、8点（64%）、7点（18%）、5点（9%）  
女 30歳～：10点（29%）、9点（24%）、8点（29%）、7点（12%）、5点（6%）  
50歳～：10点（56%）、9点（18%）、8点（20%）、7点（2%）、5点（2%）  
3点（2%）  
70歳～：10点（64%）、9点（8%）、8点（20%）、5点（8%）

2.ポロタンの食感

男 50歳～：10点（18%）、9点（18%）、8点（46%）、7点（18%）  
女 30歳～：10点（24%）9点（29%）8点（24%）7点（18%）5点（5%）  
50歳～：10点（50%）9点（20%）8点（23%）7点（5%）5点（2%）  
70歳～：10点（72%）8点（16%）7点（8%）5点（4%）

3.甘さ：

男 50歳～：10点（27%）9点（37%）8点（9%）7点（27%）  
女 30歳～：10点（29%）9点（18%）8点（29%）7点（18%）5点（6%）  
50歳～：10点（66%）9点（16%）8点（16%）5点（2%）  
70歳～：10点（56%）9点（16%）8点（20%）5点（8%）

4.風味：

男 50歳～：10点（18%）9点（18%）8点（46%）7点（9%）6点（9%）  
女 30歳～：10点（24%）9点（28%）8点（12%）7点（24%）6点（12%）  
5点（2%）  
50歳～：10点（48%）9点（24%）8点（16%）7点（5%）6点（2%）  
5点（5%）  
70歳～：10点（48%）9点（20%）8点（20%）7点（4%）5点（8%）

5.ぼろたんの存在感：

男 50 歳～：10 点 (18%) 9 点 (10%) 8 点 (27%) 7 点 (18%) 5 点 (27%)

女 30 歳～：10 点 (34%) 9 点 (24%) 8 点 (6%) 7 点 (12%) 6 点 (12%)

5 点 (12%)

50 歳～：10 点 (55%) 9 点 (7%) 8 点 (18%) 7 点 (7%) 6 点 (2%) 5 点 (7%)

4 点 (2%) 3 点 (2%)

70 歳～：10 点 (56%) 9 点 (16%) 8 点 (8%) 7 点 (12%) 5 点 (4%)

4 点 (4%)

\*自由記述：(いがぐりまんじゅう)

10～20 歳代男性：

- とてもおいしかったです。お米を合わせたのが驚きです。ぼろたんをドーンと使ったお菓子も食べてみたいです。
- 少し粉っぽいところがあった。形はよい。甘さはちょうどよい。

30～40 歳代男性：

- まんじゅうの皮が少し硬く感じました。栗は甘くておいしい。

50～60 歳代男性：

- 手間がかかっていると思いました。
- 栗のほくほく感がもう少しほしい。
- 自然の色かもしれないが、見栄えがいまいちか？

70～80 歳代男性：

- おいしかったです。(2人)
- 栗ようかん、小麦粉・栗を合わせてパンを作ったらよいと思います。直売所におくとよい。
- 大きさは手ごろです。
- 名前が一考の必要あり・・・と思います。

10～20 歳代女性：

- 意外と合っていました。おいしかったです。
- 栗とあんこが絶妙です。

30～40 歳代女性：

- 赤飯の香りが少ない。
- 美味しかったです。(3人)
- 栗が丸ごとのっていたらもっとうれしい。
- まんじゅうの皮にもう少し、もちもち感がほしい。粒あんなら評価が高くなります。
- 食事がわりになります。甘さ控えめでよいです。おいしかったです。
- もち米の量の割にまんじゅう部分が大きいので、米を多くするか、まんじゅうを小さくした方がよい。ぼろたんが水っぽい。甘さは自然な風味で手作り感があってよい。
- 米の方にほんの少し塩味をきかせてください。(2人)

- ・とてもおいしかったです。甘味も量もほどよいです。

#### 50～60 歳代女性

- ・おいしかったです。販売すれば買います。(4人)
- ・おいしかったけれど、食べずらかった。
- ・赤飯の部分に少し塩味があると、甘さも引き立つ。(2人)
- ・栗の食感がもう少し硬めがよいです。おいしかったです。
- ・柔らかさがちょうどよい。
- ・手間がかかっていますね。
- ・真空パックにして販売してください。食べやすく。(2人)
- ・栗は砕いた方がよい。粒が小さい方が見た目がよい。
- ・まんじゅう+栗+赤飯・・・いいアイデアですね。
- ・栗を中に入れてください。
- ・優しさを感じ、お年寄りでも食べられるので良いと思います。
- ・大きさもちょうどよい。おいしかった。
- ・もう少し中のおまんじゅうが小さくてもよい。
- ・これはおやつかな？お昼かな？
- ・初めて食べたけどおいしかったです。
- ・大きさがもう少しあるといいですね。おいしくいただきました。

#### 70～80 歳代女性：

- ・とてもおいしかったです。(5人)
- ・今まで食べたことのない食感、ほろたんとの一体感が少々ない感じもしたが・・・。
- ・甘味はちょうどよいと思います。大きさと形は考えた方がよいと思います。
- ・いも・栗と意外な組み合わせでした。
- ・あまさがよい。まんじゅうの皮もよかった。