

みかんの皮を使った燻製

仁田窪琉雅 沖本 拓弥 宇都宮悠太
島原 大地 岩谷 颯太 指導者 長瀧 剛

研究の動機

宇和島のみかんを使って、今よりも宇和島の魅力を伝えたいという発想から、宇和島のみかんの皮を再利用することにした。そこで、みかんの皮を燻製で使うスモークチップに混ぜて、共に熱するという真新しい方法で、みかんの魅力をより伝えられると思い、この活動を始めた。

仮説

燻製に欠かせない存在であるスモークチップに、乾燥させたみかんの皮を混ぜて熱することによって、燻製器の中の上がってくる煙にみかんの香りが付く。そして、食材にもみかんの香りがつくのではないかと考えた。同時に実験が成功するにつれ、商品化を進めることもできるのではないかと考えた。

研究方法

- ① 乾燥させたみかんの皮を準備する。
- ② 簡易的な燻製器を作って燻製に必要なものを準備する。
- ③ スモークチップに乾燥させたみかんの皮を混ぜる。
- ④ ①～③を終えたらキャンドルに火をつけ、スモークチップ入れのアルミホイル皿を熱する。
- ⑤ チーズなどを燻製器に入れる。
- ⑥ ⑤を終えたら評価・改善点を確認する。
- ⑦ 新たな燻製に移る。





実験結果

みかんの匂いがチーズやバナナには付いたが、燻製した結果コーティングのようになり、みかん風味の食べ物にはならなかった。煙が出るまでに時間がかかった。

考察

煙があまり出なかったため、少し火力を強くする必要がある。
燻製機の中に煙をより充満させるために、燻製機のサイズを小さくする必要がある。
完成した燻製から**みかん**の香りはしたが、香りが弱かったため、燻製にしていた**みかん**を小さく刻めば香りが増すのではないかな。



今後について

今後は考察を活かし、みかんの香りをより強くできるような工夫をして実験を進めていきたい。また、この研究をより多くの人に知ってもらうため、商品開発に向けた活動も視野に入れ、今後の研究を進めていきたい。