

The image features a white background with two large yellow triangular shapes in the corners. Each triangle is defined by a thin white diagonal line. One triangle is in the top-right corner, and the other is in the bottom-left corner.

新たな食文化の創出

食用化に向けた取り組み

1. 公開講座「キクタニギクの未来創造」に向けて

京都市東山区でベーカリー「ルバカサブル」を運営されているヴィンセント様に洋菓子の試作案を提示、試作を依頼した（第1図）。

地域団体「都の福菊」様、ベーカリー「ルバカサブル」代表ヴィンセント様と共に、クッキー・カップケーキ・パウンドケーキの3種類の洋菓子の試食を行った。試食を通してキクタニギクの魅力をより感じてもらえるよう、食用菊の使用量を増加させるなど、レシピの改善を行った。

私たちが考えた食用化試作案を、プロモーションコーディネーターやエディブルフラワー研究家としても活動されている佐山雅恵様に紹介したところ、「準絶滅危惧のキクタニギクをエディブルフラワーにするのは、逆転の発想。非常に面白い。」と言って頂き、アドバイスももらうことができた。アドバイスをもとに、アイシングに使用する砂糖の量を減らすなど改善を加え、試作案が完成した（第2図）。



第1図 試作して頂いた3種類の洋菓子



第2図 食用化試作案会議・試食の様子

2.公開講座「キクタニギクの未来創造」開催

2024年10月27日、京都府立大学、地域団体「都の福菊」様、桂高校の3者が主催し、公開講座「キクタニギクの未来創造」を開催した。

イベントではキクタニギクの現状を知ってもらうため、研究発表を行った。

将来的にキクタニギクをエディブルフラワーとして利用するため、食用菊を使用したクッキー・カップケーキ・パウンドケーキの3種類の洋菓子をイベント参加者に提供し（第4図）、アンケート調査を実施した（第5図）。

アンケートでは提供した3種類の洋菓子の食味やイベントの満足度だけでなく、キクタニギクや重陽の節句の知名度などキクタニギクに関することの調査も行った。

さらに、キクタニギクを主体とした生け花も展示した（第6図）。



第4図 提供した3種類の洋菓子



第5図
アンケート調査の様子



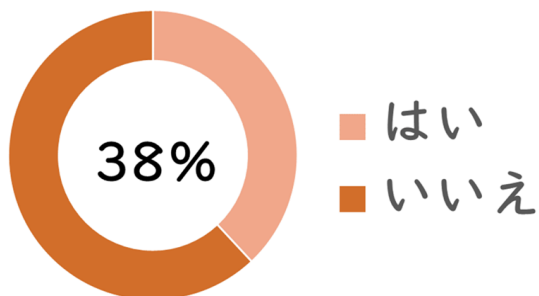
第6図
イベントで展示したキクタニギク

3. アンケート結果

キクタニギクの知名度を調査するために行ったアンケートに対して、「はい(知っている)」と回答した人は38%と知名度は低い結果となった(第7図)。

イベント参加者に提供した洋菓子では、パウンドケーキを選んだ人の割合が多く、50%以上を占める結果となった(第8図)。また、食味を調査するため「総合的な味はどうでしたか」という質問に対して「満足」または「やや満足」と回答した人は、90%以上と満足度は高い結果となった(第9図)。これらの結果から、3種類の洋菓子の中から商品化をする場合、パウンドケーキが最も有効的だと考えた。

さらに、値段に関するアンケートでは半数以上の方が「100円から200円の間」と回答しており、消費者のニーズに応えるため150円程度で販売することが適切だと考えた(第10図)。



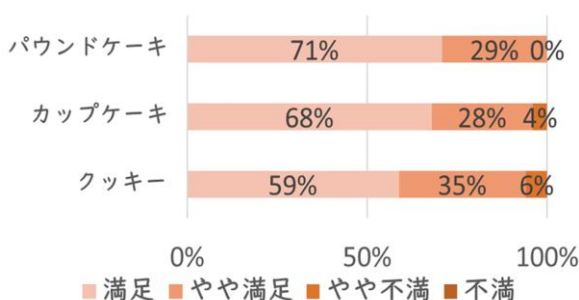
第7図

キクタニギクを知っていましたか



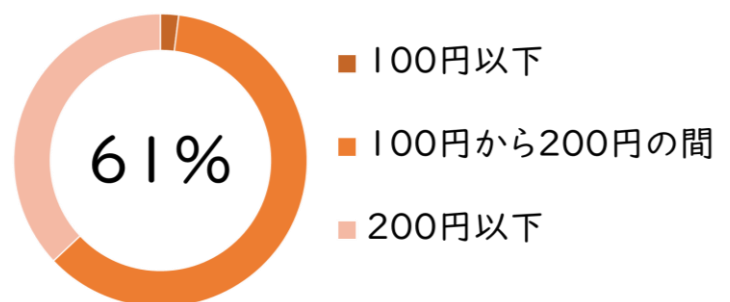
第8図

洋菓子は何を選びましたか



第9図

総合的な味はどうでしたか



第10図

パウンドケーキの値段

食用化に向けた実験

①花の一般成分の分析

○目的

新たな食文化を創出し農業生産物として生産者を増やすことで、保全につながると考え、京都府立大学佐々木梓沙先生にご協力いただき、キクタニギクの食用化に向けた成分分析を行った。

○方法

開花したキクタニギクから花を収穫し乾燥させる。乾燥させたものから不要物を取り除き花弁のみを使用する。水分量、脂質、タンパク質、灰分を調べる(第1.2図)。

○結果

水分量は9.234g、脂質は4.463g、灰分は5.263g、タンパク質は10.425gであった。この結果をもとに炭水化物を計算すると70.615g、エネルギーは364.33kcalであった。

この数値を菊のりと比較するとほとんどの成分に違いがなかったが、脂質を比較したところ4.263g多かった(第3図)。



第1図
秤量の様子



第2図
蒸留の様子

②花の機能性成分の分析

乾燥させたキクタニギクの3種類の香気成分(α -thujone、canphor、borneol)を調査したところ、 α -thujoneが検出された。

この結果を用いて、キクタニギク花弁の食品への使用量を決定することができた。

商品化に向けた取り組み

①パウンドケーキの商品化に向けて

2026年3月10日に一般成分、機能性成分の分析結果をもとに、京都市東山区のベーカリー「ルバカサブル」を訪問し、私たちが考えたレシピを説明、どのような洋菓子を製作すれば多くの人に知ってもらえることができるか相談し、助言をいただいた。使用するキクタニギクの量や見た目を確認してもらい、味や見栄えに相性が良い材料も紹介していただいた。

2026年4月25日には、アドバイスをもとに作成したレシピで、パウンドケーキの試作を行った(第1図)。試作では、ルバカサブル店主ブルーレ・ヴィンセント様のご指導のもと作り方やコツを教えていただいた。

作ったパウンドケーキを校内の生徒や先生に試食していただき、アンケート調査を実施した(第2図)。今後はアンケート結果をもとにさらなる改良を進めていく。



第1図

試作したパウンドケーキ

パウンドケーキ アンケート

- 一口サイズ 200円は高いと感じますか?
はい いいえ
- 上に乗せるキクタニギクの量は多いですか?
はい いいえ
- 上のトッピングとパウンドケーキの味は合っていますか?
はい いいえ
- 他にトッピングするもの何か合うと思いますか?
(バナナ、パイナップル)
ビスケット
- 食べてみて おいしい と思いましたか?
はい いいえ
- パウンドケーキの食感はどうですか?
例) 押しつぶれる、もっちり感がある など
(ナッツの食感がよく、)
さっぱりとした食感がある、
もう少し、キクタニギクをもう少し多めにのせてほしい。

第2図

アンケート調査の結果(抜粋)

②パウンドケーキ作成

2026年7月10日にル・マルシェで販売するキクタニギクを使用したパウンドケーキを作成した(第3図)。ターゲット層を絞るため、大人からの人気があり、京都らしさを感じる抹茶とプレーンを掛け合わせた生地を使用。生地を2つ合わせマーブル模様にすることで見た目からも楽しんでもらえるよう工夫をした。試作のアンケート結果から「パサパサしている」という意見があったためレシピの改善を行い、ラム酒や卵の量を調整し、しっとりとした食感を出した。仕上げにパウンドケーキのアイシングとトッピングを行い完成させた。

また、販売に向けてラッピングを行い、値札やアンケート用QRコードを作成し貼った。

③パウンドケーキ販売

2026年7月12日に開催されたパリ祭のル・マルシェにて、作成したパウンドケーキを販売した(第4図)。

当日は、作成したパウンドケーキのアイシングが溶けないよう保冷剤を用意したり、商品の見栄えをよくするため販売用のかごを準備した。

販売では、キクタニギクについてお客様に説明したり、海外のお客様にも購入していただくことができ、たくさんの方々にキクタニギクを周知する貴重な機会となった。



第3図

パウンドケーキ作成の様子



第4図

パウンドケーキ販売の様子