

実用性はあるのか ?
食べられる器



齋藤ゆい 大西矢恵子

(ゆい)実用性はあるのか
?
食べられる器

今日のプレゼンのゴール



みなさんは環境について
考えたことがありますか？

今日はぜひ環境問題について
一緒に考えてください！

**(やえこ)みなさんは環境について
考えたことがありますか？**

**今日はぜひ環境問題について
一緒に考えてください！**

プロジェクトの全体像



- ・食べられる器を開発して
レシピを考案する

**(ゆい)プロジェクトの全体像 は 食べられる
器を開発してレシピを考案することです**

プロジェクトのきっかけ・理想像



理想像

食べられる器が完成すること。

きっかけ

SDGs で捨てられる容器が多いことを知ったから食べられる器を開発したいと思った。

(やえこ)プロジェクトのきっかけは SDGs で捨てられる容器が多いことを知ったから食べられる器を開発したいと思ったからです。理想は、食べられる器が完成することです。

プロジェクトの成功基準

美味しく、実用性がある器の完成

成功基準

成功例

実用性がある
美味しい器の完成

しっばい例

実用性がない
美味くない器ができる

(ゆい)プロジェクトの成功基準は 美味しく、実用性がある器の完成をすることです

プロジェクトで具体的にやったこと



食べられる器のレシピを
考えて
生地を作って、焼いた。



餡をぬって
コーティングした。



展示した。

(やえこ)プロジェクトでやったことは、①**食べられる器のレシピを考えて生地を作って、焼く**
②**餡をぬってコーティング。** ③**食べられる器の展示**です



焼いた！！
けけけけって生地が
溢れたことは
無いからね？(大嘘)

(ゆい)プロジェクトの詳細をお見せします！まず、器のレシピを調べて生地を焼きました！けけけけって生地が溢れたことは無いからね



ふにゃふにゃ
になって生地が
破れてしまった。

(やえこ)作った生地はふにゃふ
にゃになって生地が破れて
しまいました。



卵を入れ過ぎる
グチョグチョ
になった

(ゆい)生地分量を改良する過程で卵を入れ過ぎるとグチョグチョになってしまいました



すごく焦げた。
生地も破れた。

(やえこ)焼き時間を長くすると、すごく焦げて生地も破れました。

生地を入れて焼いている途中



(ゆい)これは生地を焼いている途中です。



うまくいかな
かったので
生地/materialを
調べ直しまし
た！

(やえこ)うまくいかなかったので、生地/materialを調べ直しました



結構いい感じ

(ゆい)結構いい感じにできました！

生地をもっと
器っぽくするために
飴を作る
今度はこぼさないように、慎
重に、、、



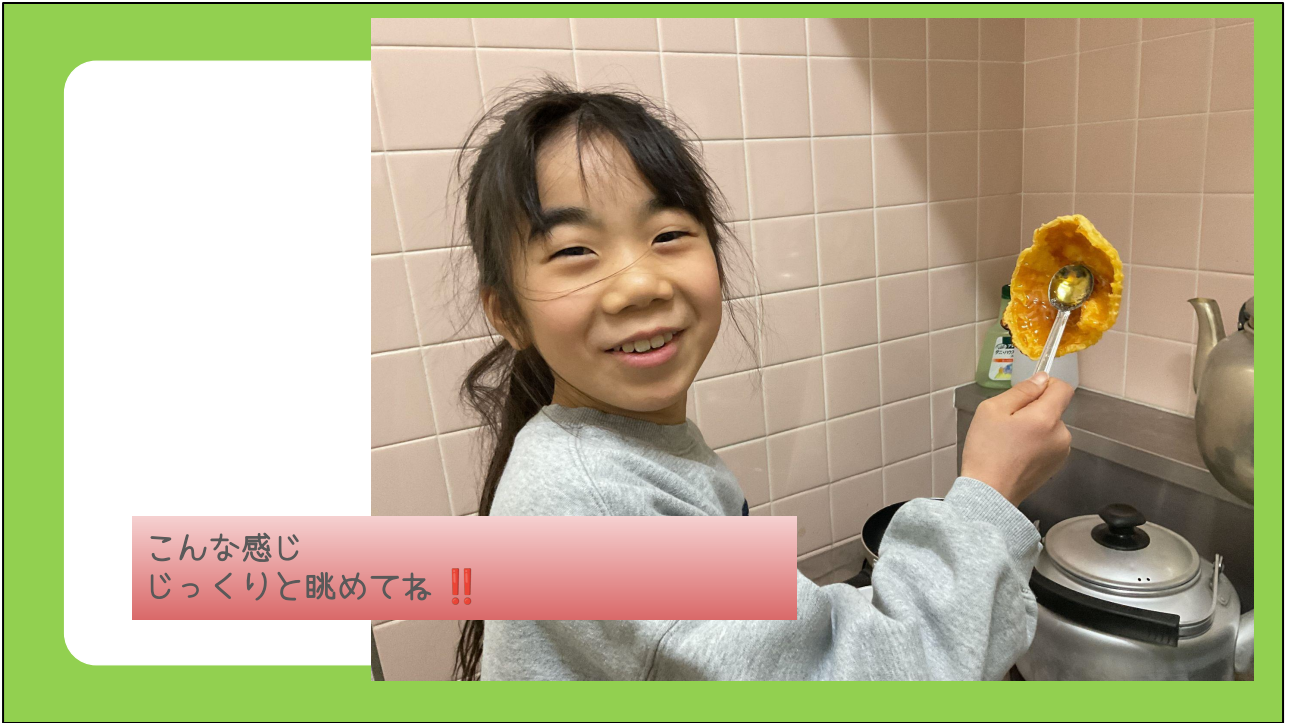
(やえこ) 生地をもっと器っぽくするために飴を作りました
今度はこぼさないように、慎重に、、、

飴でコーティングしたら、
かたくなった

カチカチ。



(ゆい)飴でコーティングしたら、かたくなりました、カチカチです！



こんな感じ
じっくりと眺めてね !!

(やえこ)こんな感じじっくりと眺めてね !!

これは剥がし
にくいぞ～！



(ゆい)飴をコーティングしすぎると、カチコチになって、器から剥がれにくくなりました

はじめてポイント



- ・子供だけで料理するのが初めてで、緊張した。

(やえこ)初めてだったのは、子供だけで料理したことです、緊張しました。

プロジェクトの結果

結果:成功 or しっばい



成功！

食べられる器が完成しました！

(ゆい)成功！ 食べられる器が完成しました！

プロジェクトで苦労したこと



苦労したこと

苦労: 何度も生地がやぶけたこと
形が自立しないこと



仮説を立てて、レシピを改良することで
乗り越えました！

(やえこ)プロジェクトで苦労したことは 何度も生地がやぶけたことと形が自立しないことです。仮説を立てて、レシピを改良することで乗り越えました！

しかし！！！！

気づいてしまいました...！



型をとるために使い捨て容器を使っていた
→使い捨ての器で型を取るのは
環境に悪いかも！

使い捨てじゃない
繰り返し使える容器で
型を取ることを
おすすめします！

(ゆい)しかし！！！！ 気づいてしまいました...！

型をとるために使い捨て容器を使っていたことにで
す！

→使い捨ての器で型を取るのは環境に悪いかもとい
うことに気づきました。使い捨てじゃない
繰り返し使える容器で型を取ればよかった
なと思います

プロジェクトを通して学んだこと

学び①

あめコーティングがないと今のレシピでは完成が難しい

学び②

何度も使える容器で器の型をとる方が良さそう

学び③

環境問題をよくしようとする過程で環境に悪いものが出ることもあるということ！作る前に考えることが大事！

(やえこ)プロジェクトを通して学んだことは あめコーティングがないと今のレシピでは完成が難しいこと、何度も使える容器で器の型をとる方が良さそうということ、環境問題をよくしようとする過程で環境に悪いものが出ることもあるということ！作る前に考えることが大事！ということなのです。



+ 食べられる器 レシピ



器の材料
生地 卵三分の一、砂糖
15g、バター5g、牛乳中さじ
3杯、薄力粉30g
餡 砂糖100g、水10g

- ① 生地材料をボウルにいれ、混ぜる。
- ② まぜたら、ホットサンド機で25秒間焼く(入れる所に油を塗らなくても可)。
- ③ 餡の材料をボウルに入れて混ぜる。
- ④ 餡に①を入れて中火で焼く(焼きたら火をとめる(絶対に)
- ⑤ 器に生地をいれて、餡を塗ってから餡が固まったらOK。

ご清聴
ありがとう
ございました！

今日はレシピを配れるように準備したので
ぜひみなさんチャレンジしてみてください！

(ゆい)今日はレシピを配れるように準備したので
ぜひみなさんチャレンジしてみてください！
ご清聴ありがとうございました！