

砂糖の違いによるクッキーの変化 —愛されるクッキーを目指して—

山形県立遊佐高等学校
2年

はじめに

以前から、クッキーは使用する砂糖の種類によって食感や味が異なると知っていた。しかし、すべての人が同じ感想を持つ、あるいは表現をするとは限らないため、改めて多くの人々の意見をを知りたいと思った。そこで、アンケートを取ることで多くの人々が求めるクッキーを生み出し、製菓系の職業につくという将来の目標に活かせると思いこの探究を始めた。

仮説

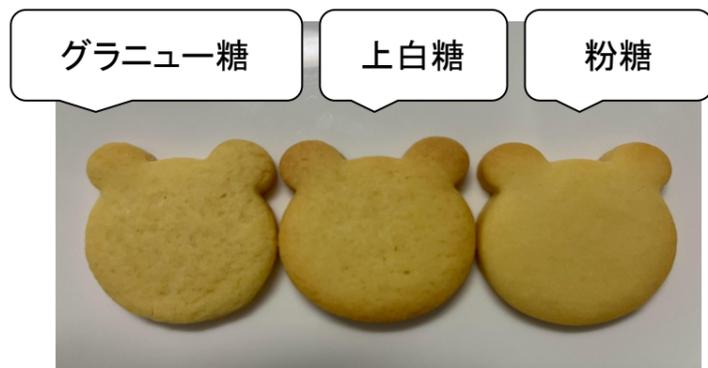
どの砂糖を使用したクッキーが人気かを知ることで、多くの人々が求めるクッキーを生み出すことに繋がる。遊佐町にお店を作ったと仮定したとき、この町にいる人に好まれるクッキーが存在(遊佐町のクッキーニーズ)している。

方法

各砂糖に合うクッキーの種類を探究した。今回は、型抜きクッキーで人気度と各砂糖を使用したクッキーの特徴をはかった。

①クッキーを作る

異なる砂糖を使用した3種類の型抜きクッキーを作った。砂糖の種類だけの違いで検証するために、砂糖以外の使用する材料とその分量は、全種類変えずに作った。
使用した砂糖: 粉糖、上白糖、グラニュー糖



②食べ比べをする、してもらう

11月2日(日)、遊佐町生涯学習センターで行われた「まるっと遊佐まつり」にて、使用する砂糖を変えた3種類の型抜きクッキーの食べ比べを90人に実施した。砂糖の種類によって現れるクッキーの変化を知っている人が、その知識を参考に好みのクッキーを選んでしまう可能性があると考えた。そのため、**使用した砂糖は明かさず**、A(粉糖)B(上白糖)C(グラニュー糖)のアルファベットで表記した。あえて**年齢層は指定無し**とした。

③人気投票を行う

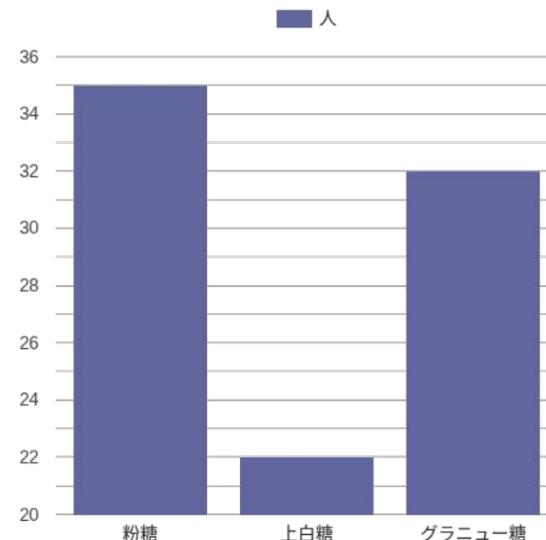
食べ比べた3種類のクッキーのうち、1番好みだったものを90人に投票してもらった。シール投票という投票方法を用いた。

④アンケートをとった

③で投票した好みのクッキーの選んだ理由(食感や味など)のアンケートをとった。

結果

使用する砂糖を変えた3種類のクッキーの人気度は下のグラフのような結果となった。



アンケート結果の1番好みだったクッキーを選んだ理由が多かったものをまとめ、下の表のような結果となった。

種類	食感	味
粉糖	サクホロ	優しい甘さ
上白糖	しっとり	一番甘い
グラニュー糖	ザクザク	バター強い

考察

・粉糖

優しい甘さ、つまり**甘さ控えめ**の味ということになると思う。そのため、誰でも食べやすいクッキーになり、人気度が1位になったのではと考えた。

・上白糖

食感がしっとりしていて、他の砂糖に比べて**食感のインパクトが弱かった**ため人気度が低かったのではと考えた。更に、1番甘いと感じる人が多かったため、誰でも食べやすいクッキーではないと思った。しかし、インパクトが弱いことを逆手に取ると**クセのない食感**ということになると思った。そのため、砂糖の分量を減らすことでシンプルなクッキーになり、誰でも食べやすいものになると考えた。

・グラニュー糖

粒が大きい**完全に溶け切らず**に残った砂糖がザクザク食感を生み出していると思った。更に、溶け切らなかったことが原因で**バターと砂糖が混ざりきらず**、バター単体の味を強く感じたのではと考えた。

今後の課題

今回のアンケートの結果では求めていた回答(食感や味)が想像よりも少なく感じた。そのため、クッキーを選んだ理由で書いてほしい内容を詳しく指定したいと思った。更に今後は、型抜きクッキー以外のクッキー、又は、今回使用した砂糖以外で人気度を図り、使用する砂糖とその使い方のレパートリーを増やしたい。

参考文献

Nadia (2016年10月18日) 砂糖の違いを知って料理を美味しく!!

<https://www.cotta.jp/special/article/?p=842&srsltid=AfmBOooiS88jq2Jgyzg>

GMq8ghfYJuOT5bgjALfjxqah5qiM_VqWCv9 (2025年7月6日取得)

cotta (2017年2月12日) 砂糖の違いによるクッキーの焼き上がり

<https://oceans-nadia.com/user/21965/article/411> (2025年7月6日取得)

きゅうりさんのクッキーたち (2025年9月18日) 基本のサクサク型抜きクッキーの作り方

<https://www.youtube.com/watch?v=9KGBv-03kbg&pp=ygUh5Z6L5oqc44GN44Kv44OD44Kt44O844Gu5L2c44KK5pa50gcJCSkKAYcqIYzv> (2025年10月5日)