

## 熟成黒たまの活用方法に関する 共同研究(2)

### 共同研究について

令和3年10月から令和5年3月までの予定で、東京家政学院大学と株式会社エイジェックとの間で共同研究契約書を交わしてスタートし、今年度が2年目の最終年度となりました。内容は株式会社エイジェックファームが製造・販売している“熟成黒たま”（玉ねぎを一定温度、一定期間を置いて熟成させた加工食品）の活用方法の開発に関するものです。実践栄養プロデュース実習（卒業研究）の一環として人間栄養学部人間栄養学科・調理学研究室の4年生も一緒に取り組みました。

### 1品料理のレシピ開発

学園祭でも販売可能な手軽に食べられる1品料理のレシピの検討を行いました。水分の多いペースト状の熟成黒たまをふんだんに使用したメンチカツは肉のジューシーさとコクのある黒玉ねぎが相性よく美味しく仕上がりました。スコーンは甘さの邪魔にならない絶妙な量を検討し、甘いだけではなくうま味もあるものが出来ました。ピザ風カップケーキは鮮やかな食材を使い見た目も楽しく、また美味しさと栄養バランスの両面を工夫してみました。エイジェックのご担当者を招いての報告会では、いずれの料理も好評価を得ました。



### ローズ祭での展示発表

3年ぶりの対面開催となりました令和4年6月の本学三番町キャンパス学園祭（ローズ祭）では、本共同研究の内容の展示発表と1品料理のスコーンとピザ風カップケーキの試作品をご提供してアンケート調査にもご協力をいただきました。沢山のお客様お一人ずつに直接研究内容のご説明をすることができました。また試作品も喜んでお持ちいただけました。



## 定食ランチのレシピ開発

エイジェックの関連レストラン『えびの仙太』（栃木県小山市）でのランチ定食の販売を目指して、熟成黒たまを使用した定食のレシピの検討を行いました。まずは同レストランで提供している日替わりランチのおよその栄養価を計算し、同レベルの給与栄養目標量を設定し、この目標量に沿った献立を作成しました。令和4年3月にはエイジェックのご担当者を招いて報告会を実施し、主菜としてハンバーグとタルタルチキンの2種に決定いたしました。その後、実際にレストランで提供する際の調理法や食材の調達方法、原価などの検討を綿密に行いました。



## 定食ランチの販売

令和4年8月4日～8月12日（1日間の定休日を除く）の合計8日間、『えびの仙太』においてランチ時間にハンバーグとタルタルチキンの2種類の定食メニューを日替わり定食として交互に販売しました。このメニューを選ばれたお客様には学生から直接のご提供と内容の説明もさせてもらいました。同時に喫食後のアンケートにもご協力をいただきました。アンケートの結果は、期間中75名がこの定食を選ばれ、93%が「満足」と回答しました。この定食を選んだ理由は、「見た目が美味しそうだったから」49.3%、「東京家政学院大学の学生の献立だから」32.0%、「ボリュームがあるから」21.3%、「黒玉ねぎに興味があるから」13.3%となりました。



## おわりに

本共同研究に学生と一緒に取り組むことで、学園祭のご来学者やレストランのお客様に学生らが直接ご説明できる機会があり、地域の方々に喜んでもらえたことが、学生だけでなく私たち教員もとても有難く思いました。昨年から本研究に取り組んでまいりましたが、この度無事に目的を達成することができました。

お世話になりました関係の皆様方に感謝申し上げます。

## プロジェクト概要

- テーマ  
熟成黒たまの活用方法に関する共同研究(2)
- パートナー  
株式会社エイジェック
- 担当教員  
人間栄養学部 人間栄養学科  
准教授 大富 あき子、  
助手 井野 睦美
- 実施期間  
令和3年10月～令和5年3月