

Case 1

城山地区の特産品

“鮎の一夜干し”で創作料理を考案



◀ 授業の最後に各班が開発したレシピを発表

Step 1

相模原市の城山地区は、相模川中流域にあり、かつては鮎漁が盛んでした。そこで、城山商工会では、鮎を地域の特産品にしようと、鮎の一夜干しを開発し、鮎漁解禁の6～10月に飲食店などで販売をしています。商工会では、今後、さらなる普及を目指すために、食科学コースと共同で鮎の一夜干しを用いた創作メニューの開発を行いました。



Step 2

食科学コース3年生の授業「調理と素材」の中で、46人の学生が鮎の一夜干しを用いた創作料理の開発に取り組みました。その結果、「鮎チーン」「鮎入り明太子チーズ春巻」「鮎のグラタン」「鮎のつくね」など、16品の料理が完成しました。いずれもユニークでありながら鮎の風味をいかした料理で、関係者から好評を得ました。



Step 3

本プロジェクト終了後の11月には、相模原市や商工会の関係者を招いて成果報告会を開催しました。地域の飲食店経営者やマスコミなど多くの方に、プロジェクトの経緯を説明するとともに学生たちの創作料理を試食していただきました。今後、商工会を通じて、これらの創作料理が城山地区の飲食店で食べられるようになることを目指します。



topics

商工会からは、居酒屋メニューになるような料理を提案して欲しいとの要望が出されていました。学生の多くは居酒屋にはなじみはなく、試行錯誤ありましたが、完成した料理の多くは、しっかりと居酒屋メニューとして通用するものに仕上がっていました。

data

- パートナー 城山商工会
- 担当教員 小口悦子教授
(現代生活学部生活デザイン学科)
- 実施期間 2011年4月～2011年11月