

トマト、きゅうりを用いたレシピ開発 〜生産農家さんの思いをおいしさにして！〜

Case 4

横浜で高い評価のきゅうりとトマト

横浜市は、元町やみなとみらいなど都会的なイメージがありますが、トマト、きゅうりの栽培も盛んな地域です。山本農園では、横浜市で高い評価を受けたきゅうりとトマトの栽培農家さんです。きゅうり、トマトは、毎年、横浜市のコンテストで、1位を初めとした数多くの上位入賞をされており、接木をしないで苗木から育てるきゅうりは、料理人の方が直接買い付けに来るほどです。おいしく、みずみずしいきゅうりの栽培には、土づくり、みずやり、すべて繊細な注意を払っています。きゅうりは、かぼちゃに接木をして栽培することが一般的で、接木をすると病気に強い品種となりますが、味は劣ります。山本農園では、接木をしないで苗木から育てているため、大変な苦労があることがわかりました。そこで、横浜で大変高い評価を受けているおいしいきゅうりとトマトを栽培している生産者さんの「努力」と「思い」をおいしい料理にしたいと、レシピを提案することにしました。そのために、JA横浜の協力を得て栽培農家さんを訪問し、生産に携わる苦労を伺いに行きました。また、収穫の体験もさせていただきました。



プロジェクト概要

- テーマ
トマト、きゅうりを用いたレシピ開発
〜生産者の思いを美味しさにかえて〜
- パートナー
JA横浜、山本諭農園
- 担当教員
小口悦子教授
- 実施期間
2016年4月〜2017年3月

生産者の想いに心を寄せたメニュー開発

お話をうかがい、提供いただいた新鮮なトマトときゅうりで36の新規料理を考案・試作しました。JA横浜の皆様と生産者の山本様にも試食評価をいただき、その発想の新鮮さとおいしさに高い評価をいただきました。自分の作ったトマトときゅうりが、アイデアと工夫で味付けされたことをとても喜んでくださいました。これからも、生産者の思いに心を寄せていきたいと思えます。