Case 1

トマトを用いたレシピの開発

美味しいトマトを美味しい料理に

今年でＪＡ横浜との連携は６年目になり、一つの節目を迎える年となりました。生活デザイン学科の専門科目「調理と素材」の授業では、地域の農産物に着眼し、新たなメニューの考案を行ってきました。この６年間はＪＡ横浜の支援をいただき、キャベツ、トマト、キュウリをテーマとしてきました。今年も横浜の山本農園の協力得て、トマトを使った新規レシピの考案を行いました。大学の授業時間に、生産者山本さんとＪＡ横浜から、品種、施肥や水やりなど生産のプロセスの講義を頂き、農地の見学を経て、試作・発表を行い、評価をいただきました。

そのままで美味しいトマトを、料理をしてより美味しくすることの難しさを感じながら試作を行い、学生・教員で評価を行いました。その中から、14品を選び、新規レシピとして提案をしました。トマトのかき氷、トマト大福などユニークな提案もありました。トマトの甘みと酸味が生かされたトマトのチーズケーキ、サクサクと歯もろい食感の生姜の香りとトマトの酸味がマッチしたスコーン、煮込んだトマトソースを添えたトマトのコロッケなど、山本農園のトマトの美味しさが生かされていました。

学びの好機に感謝

その成果は、ＪＡ横浜にてレシピカードになり、直売所に来られた方に試食品と共に配ることができました。

大学では、食に関する様々な講義を受け、実験・実習を通して、その食品の特性を学びますが、それを基に新しい発想とそれを具現化できる技術力が問われる試みでした。その中で、食品が、どのようなプロセスを通して私達のところへ届くのか、生産者の声と思いを知る大切な機会を得ることができました。

JA横浜「ハマッ子」直売所にて、レシピカード配布と試食会
左：JA横浜「クッキングサロンハマッ子」にて、試食品を調理

プロジェクト概要

- ●テーマ
  トマトを用いたレシピ開発
- ●パートナー
  山本農園
  横浜農業協同組合(ＪＡ横浜)
- ●担当教員
  小口　悦子 教授
- ●実施期間
  2019年4月～2019年９月