

トマトを用いたレシピの開発

生産者の熱意をレシピに！

トマトのレシピ開発は今年度で3回目となります。
JA横浜からの依頼を受け、生活デザイン学科3年の専門科目「調理と素材」の授業でレシピの考案することになりました。レシピ考案に先駆けて横浜の山本農園の山本さんよりトマトの生産に関する講義をしていただきました。品種、水やり、施肥など収穫までのプロセスの講義を受け、時間をかけておいしトマトの生産のため、様々な勉強や努力をされていることを知り、山本さんに認めてもらえるレシピを提案したいの思いで取り組みを開始しました。5月には山本農園に見学に行き、収穫も体験しました。全員が一品以上のレシピを考案し、提供いただいたトマトを使って試作・評価のち、6月には成果報告を行いました。JA横浜と生産者山本さんからそれぞれに講評をいただきました。全員で投票を行い、7月の試食会への候補を絞り込みました。

試食会を開催

これまでの成果について7月8日にJA横浜「ハマッ子」直売所都筑中川店にて試食会を開催しました。「東京家政学院大学が提案するトマトのベイクドチーズケーキ」とトマトの天井のレシピ」を配布しながら直売所に来店された方々に試食いただきました。新しい発想に、おいしいですね、作ってみたいです、と好評でした。レシピは、JA横浜の各直売所で配布されました。このことは、日本農業新聞(8月4日)「JA横浜」9月号に掲載されました。

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
横浜農業協同組合(JA横浜)
山本農園
- 担当教員
小口 悦子 教授
- 実施期間
2018年4月～2018年9月

