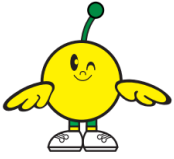


## 大学生の発想による新たな郷土料理等の試作について

～大学生の発想によるけんぼく「食」と「農」の魅力発信事業～



県北農林事務所企画部

平成 29 年 10 月 21 日（土）、伊達市の特定非営利活動法人りょうぜん里山がっこうにおいて、大学生の発想による新たな郷土料理やスイーツ作りの取組が行われました。

当日は、コーディネーターとして特定非営利活動法人市民公益パートナーズの代表理事の古山都氏、松田英明氏、料理のアドバイザーの桜の聖母短期大学 津田和加子教授のサポートのもと、福島大学、福島学院大学、大東文化大学等の 9 名の大学生と、地元の農業者を含む住民等が、3 班に分かれ 3 品の料理の試作を行い、そのネーミングについても検討を行いました。

大学生の若いアイデアと地元住民の皆さんの協力により完成した 3 品は、地元のイベント「大石食べ物博」へ出展し PR を行う予定です。

(企画部)

### 「大石食べ物博」で試食できます！！

地元の美味しい物を一堂に並べて試食・提供する地元のイベントです。  
今回、大学生と地元住民の皆さんで作成した 3 品の料理も、試食できます！  
ぜひお出てください！

- 日 時：平成 29 年 11 月 19 日（日）
- 場 所：霊山地区交流館  
〒960-0804 伊達市霊山町大石字西館 73  
電話 024-582-1311

※今回試作した 3 品の料理（名称はいずれも仮称です。）



かぼまゆシチュー



うちの伊達ロール



冬至かぼちゃパイ with A

■平成 29 年 10 月 21 日（土）の取組について紹介します。



1 前回の料理の素案を元に、料理の背景について考えネーミングを検討！



2 「こういう名前はどうかあ？」



3 桜の聖母短期大学の津田教授に監修いただいたレシピの料理を試食し、改善点を踏まえて、再度、試作に取り組みました。



4 地元の郷土料理の繭団子をアレンジします。緑色は桑パウダー入り。



5 地元の方と一緒に、団子を丸めて.....



6 繭の形に成形。



7 かぼちゃのスープを作成。



8 繭団子を浮かべて、「かぼまゆシチュー」(仮称)の完成！  
カボチャの黄色が鮮やか！



9 並べると本当に蚕の繭のよう。



10 こちらの班は、オリジナルの伊達巻きを試作中。  
津田教授からのアドバイスを受けました。



12 伊達巻きのアレンジを作成した班の大学生。  
試作、盛り上がってます！



13 一生懸命、巻いて.....



14 レーズンが入ったオリジナルの伊達巻き「うちの伊達ロール」(仮称)が完成!



15 冬至かぼちゃをベースにしたスイーツを検討した班。



16 冬至かぼちゃにりんごを加えて加熱して・・・



17 それを具にしたパイにアレンジ



18 「味はどうか・・・」



19 「んー、おいしい!」  
おいしさに、みんな笑顔に!



20 かぼちゃとりんごがこぼれそう  
な程、ぎっしり詰まっています。

11月19日（日）の  
「大石食べ物博」でお会いしましょう！



## ＜大学生の発想によるけんぱく「食」と「農」の魅力発信事業＞

- 1 日 時  
平成29年10月21日（土）
- 2 場 所  
NPO法人りょうぜん里山がっこう  
（住所：伊達市霊山町大石字細倉17、電話024-587-1032）
- 3 参加者  
福島大学、福島学院大学、大東部下大学等の大学生、地元の農業者を含む住民など  
10数名
- 4 内 容
  - ・主催者挨拶
  - ・前回まで検討した新しい料理のレシピの試食
  - ・レシピの改善（案）の検討
  - ・改善レシピの調理
  - ・試食会と評価
  - ・ネーミング検討など