ダリアの甘酢漬け

東京聖栄大学　調理学第二研究室

《背景・目的》

　私たちの大学のある葛飾区と福島県塙町は相互防災協定を締結し、物産販売や文化交流を通じながらお互いの交流を図っている。大学祭で行った道の駅はなわの物産販売は区内の皆様に好評を得た。しかし現地では風評被害により県外のお客様からの購入率が減少している。2 月には地域活性化を目的として現地に行き調査を行った。そこで、特産品のダリアを使った加工品の開発・販売を視野に活動を始めた。

ダリアの花

ダリアの球根

《材料》

プレーン　酢：100g　砂糖：40g　塩：2g　　ダリアの球根の薄切り

ワイン　　ワインビネガー：100g　砂糖：40g　塩：2g　ダリアの球根の薄切り

《作り方》

① 甘酢を作る。酢に塩を加えてよく溶かし、砂糖も入れてよく溶かす。

② ダリアの球根の皮をむき薄切りにして、沸騰しているお湯に入れて沸き返ったら１分ゆでる。

③ 2のダリアをざるに上げ水を切り、熱いうちに甘酢につける。

④ 荒熱が取れたら冷蔵庫へ入れる。

ワイン漬け

《考察》

　ダリアの球根には独得のえぐみがある。しかし、酢漬けにするとえぐみが緩和され生姜のガリのようになり、おいしくなった。酢漬けのほかにえぐみを取り除く方法を考え、漬物以外の加工品の開発に取り掛かっている。