

- 2 - 4 - 2) ダリアのきんぴら

道の駅で販売されているお弁当にはパックいっぱいにおこわが入っているものがある。そこへの付けあわせとしてダリアのきんぴらを作った。酢漬けよりも親しみのある味とし、より多くの人に食べていただけるように製品である。

以下に作り方を示す。

=材料=

ダリアの根塊

油

調味液

しょうゆ 30ml

みりん 45ml

酒 30ml



図 2-5 ダリアのきんぴら

鷹の爪

ごま

=作り方=

- 1、 ダリアの根塊の皮を厚めにむき、千切りにして水にさらす。
- 2、 調味液をあわせておく。
- 3、 フライパンに油をいれて熱し、よく水を切った1と鷹の爪をいれて炒める。
- 4、 ダリアに油をまわし炒めたら調味液をいれ絡める。
- 5、 鷹の爪を取りだし、ごまを振る。

油で炒めることにより、えぐみを軽減することができた。また、味が濃い目なので厚めにしても食べやすくすることができる。多少特有の癖は残るものの、それが後味となり箸が進む出来となった。

このような商品の提案をし、現地での商品化やアレンジについての経過を見ていくこととなった。

またこの他にも食品学科を通してはまんじゅうへの添加を行っている研究室や、えごまを添加したクッキーを開発しているところもある。今後も研究室、食品学科を通して商品開発をしていく予定である。