

## I - 4 その他

### I - 4 - 1 道の駅での講習会

調理学第二研究室 吉田 光一

#### こんにやく粉入りすいとんの利用法

埴町特産品であるこんにやく粉の利用法として、すいとんへ添加し、すいとん汁を作り、道の駅軽食コーナーでの販売を提案した(別紙レシピ)。

また、おいしい商品、食品を作る為には何が必要かとして

- ① 自分のおいしいと他人のおいしいの差別化
- ② おいしい、高い、売れてると言われる食品を食べる
- ③ きれいな盛り付け、包装を見る など

今までの食品や食べ物に対する経験値を上げるなど提言した。

# こんにやくすいとん

	5%	10%	
こんにやく粉	5g	10g	水:こんにやく粉 に対して 25 倍
小麦粉 (薄力粉)	95g	90g	
水	125ml	250ml	
塩	粉に対して 0.5%		
豚バラ			
野菜	大根		
	人参		
	ゴボウ		
	白菜		

## 作り方

- ① こんにやく粉を水に加えて戻しておく。
- ② 小麦粉に塩を加え①に加えて良く練る。
- ③ 適当な大きさに取り茹でる。
- ④ 野菜は適当の大きさに切る

## 出汁

2%けずり節

湯を沸かし、2%けずり節で煮出す。

1%けずり節+ほん出汁

味… 味噌  
カレー  
塩+正油+味醂