

埴町の農産物を用いた加工品・レシピの提案

I-4-1 埴町の完熟トマトと野菜を使った中濃ソースの提案

荒木 裕子

埴町は夏の農産物として大量のトマトが出荷されている。その際、完熟トマトは出荷されず廃棄されることも多い。そこで完熟トマトの有効利用法の一つとして中濃ソースの製造を検討した。中濃ソースの作り方はさまざまあるが、天然の素材のみを用い身体に優しく、手作り感満載の中濃ソースにすることを開発のコンセプトとした。

1. 材料

材料 A

完熟トマト	600g	(粗みじん切り)
リンゴ	400g	(皮をつけたままいちょう切り)
玉ねぎ	250g	(粗みじん切り)
ニンジン	100g	(皮をむいていちょう切り)
セロリ	80g	(小口切り)
しょうが	30g	(みじん切り)
ニンニク	10g	(みじん切り)
かつお節	10g	
煮干し	10g	(頭と内臓を除去)

香辛料と調味料

唐辛子 (へたと種はとる)	3本
ローリエ	3枚
きび砂糖	150g
黒酢	150g
食塩	50g
タイム	2g
セージ	2g
オールスパイス	5g



2. 調製法

- 1) 厚手の鍋を用いる。鍋に水 1ℓと野菜類の材料 A を入れる。そこにローリエ、唐辛子を入れ、火にかける。中火で1時間加熱する。
- 2) カaramelソースの調製:色とコクを出すためにカaramelをとる。フライパンにきび砂糖を入れ、そこに1)の煮汁を 50ml 加える。中火にかけ砂糖がふつふつと泡が出てカaramel化したら火を止める、
- 3) 1)の鍋に2)のカaramelソースを加える。食塩と残りの香辛料を加えて再度沸騰させて火を止める。
- 4) 粗熱をとり、唐辛子とローリエを取り除き、ミキサーに固形分も入れてなめらかになるまで粉碎する。
- 5) 粉碎したソースを鍋に戻し再度沸騰させ、殺菌した瓶に分注する。



材料をあわせて加熱



カaramelソースの調製



ミキサー
粉碎



ソース
完成品