

I-4-2 トマトのチャツネの開発

チャツネはインドを中心に南アジア、西アジアで広く親しまれている野菜や果物を長時間に込んで作るペースト状の調味料であり、カレーの香辛料の一つとして用いるほかジャムのように使うこともある。今回は福島県埴町で多くとれるトマトをメインにしたチャツネのレシピを提案する。

1. 材料

- トマト 中玉 5個
- 玉ねぎ 2個
- ドライブルーベリー 80g
- 干しブドウ 80g
- 粒マスタード 10g
- リンゴ酢 500ml
- 砂糖 350g
- ショウガ 35g
- タイム 1束



材料

2. 製造方法

- ① トマトは半分に切ってからスライスしておく、玉ねぎも薄くスライスする。
- ② ドライブルーベリーは種を取り、干しブドウとともに粗みじんにしておく
- ③ すべての材料を厚手の鍋に入れ中火で加熱する。
- ④ アクを取りつつ加熱し水分が少なくなってきたら弱火で煮詰める
- ⑤ 適当な硬さに固まったら殺菌した瓶に詰めて完成

3. まとめ

※このレシピは昨年度の研究報告で荒木先生が作ったリンゴのチャツネのレシピの応用であり、具体的な変更点としてはメインの食材をリンゴからトマトを用いたことである。埴町で夏に大量に収穫できるトマトの利用法の提案である。今回はマスタードシードの代わりに粒マスタードを用い、リンゴの使用重量と比較してトマトの使用量を少なくしたのでリンゴ酢の使用量を少なめに、甜菜糖の代わりに入手しやすい砂糖を使用した。また前回のチャツネに使用したハーブと異なりトマトに合うタイムを使用した。



加熱前



完成品