

## 埴町の農産物を用いた加工品・レシピの提案

食品学研究室 4年 山本 雛代（甘酒プリン）  
志水 美羽（トマトグラノーラ）

埴町の農産物を用いた加工品を製作するにあたり、体に良いデザートというコンセプトと共に、埴町で栽培されているトマトをデザートに利用したいと考えた。そこで夏の季語でもある滋養強壯の甘酒をプリンに添加し、甘酒の機能成分を摂取すると同時に砂糖の使用量を少なくした。

また、プリンソースに甘いトマトソースをかけて、トマトソースの色とトマトの香味をプリンと合わせることでさらなる食味の向上を狙った。

また、夏場にたくさん収穫されるミニトマトをセミドライに乾燥し、その乾燥したトマトを添加したグラノーラを提案した。乾燥法は簡便に乾燥できる電子レンジを用いた。

### I-4-6 1 甘酒プリン～トマトキャラメルがけ～

コンセプト：甘酒の自然の甘味とトマトソースのコラボプリンを提案したい。

#### 2 材料

##### (1) 甘酒プリン

- ・卵（Mサイズ）2個
- ・砂糖 30g
- ・甘酒 大さじ5
- ・牛乳 250ml
- ・生クリーム 150ml

##### (2) トマトキャラメル

- ・ミニトマト 6個
- ・砂糖 大さじ2
- ・お湯 小さじ1～大さじ1

#### 3 作り方

##### (1) 甘酒プリン

- 1) ボウルに卵、砂糖、甘酒を入れて泡立たないように混ぜる。
- 2) 小鍋に牛乳と生クリームを入れて火にかけ鍋の周りが少しフツフツとしてきたら火から下ろして、1) に少しずつ加える。この時、加えるつどかき混ぜる。

- 3) 容器に均等に分け、アルミホイルで蓋をする。この時より滑らかにしたい場合は茶こし等で濾す。
- 4) フライパンにキッチンペーパーを敷き、そこに3) を置く。容器の2/3程まで水を入れて火にかける。
- 5) 沸騰してきたら弱火で5分加熱し、火を止めて余熱で15分ほど蒸らす。滑らかなプリンなので表面に膜が張っていれば火が通っているがまだゆるい場合は1~2分程加熱し、様子を見ながら余熱で火を通す。

## (2) トマトキャラメル

- 1) ミニトマトのヘタを取り水洗いをして、ミキサーにかける。それを濾して、皮や種などを取り除く。
- 2) フライパンに砂糖と1) を入れて弱火にかける。焦げないようにフライパンを揺すりながら加熱する。
- 3) 泡が小さくなり、全体的にトロっとしてきたら火を止める。火から下ろし、好みの硬さになるようにお湯を入れて調整する。
- 4) 出来上がったら甘酒プリンの上にかけて完成である。

