

I-5 福島県塙町復興支援と商品開発

調理学研究室 吉田 光一

【目的・方法】

塙町で生産できる、トマト、リンゴ、ゆず、ハuckleベリーを使用し、料理・加工品を開発する。生食として使えない、熟れすぎた野菜や取れすぎた果物を放置するケースも少なくない為、これらの有効的な活用方法の提案を行った。今回、ジャム加工に使用したものは「じゃむの助」である。ペクチン、クエン酸が含まれており、タンパク質分解酵素を含む果実でもじゃむの助とともに煮るだけでジャムが加工できる。口どけが良く、滑らかなジャムになる。重量を取れば、誰でも同じように作れる。糖度、粘性が均一になる。など様々な利点がある商品である。

提案するレシピは以下の通りである。

1. トマトジャム
2. リンゴジャム
3. ゆずジャム
4. ハuckleベリージャム

【結果および考察】

生のままで保存するよりはるかに保存性を高めた加工品を作り、栽培できない時期でも安定して加工品を販売できるようにした。8年にわたり行われてきた塙町復興支援だが、いまだ解決できない問題点や改善点が多くあり、今年だけでは終わらないものは継続的な検討が必要である。

I-5-1 トマトジャム

<h1>トマトジャム</h1>		
材料	分量	作り方
<p>トマト じゃむの助 ※水 乳酸カルシウム（トマ ト、じゃむの助を合わ せた重量の 0.1%）</p>	<p>500 g 250 g 200ml 0.7 g</p> <p style="font-size: 2em;">}</p> <p style="font-size: 2em;">750 g</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. トマトを洗い、へたをとり湯むきする。 2. 1.と水を鍋に入れ灰汁取りをする。 3. 2 にじゃむの助と乳酸カルシウムを加えて全体重量の 80%になるまで煮詰める。 <p>750g の 80% = 約 600g</p> <p>※材料に記載されている水は灰汁取りに使用したため、全体重量には含まれません。</p>

I-5-2 リンゴジャム

<p>リンゴジャム</p>		
材料	分量	作り方
<p>リンゴ じゃむの助 ※水</p>	<p>500 g 250 g } 750 g 200ml</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. リンゴを洗い、皮をむく。 2. 1.と水を鍋に入れ灰汁取りをする。 3. 2 にじゃむの助を加えて全体重量の80%になるまで煮詰める。 <p>750g の 80% = 約 600g</p> <p>※材料に記載されている水は灰汁取りに使用したため全体重量には含まれません。</p>

I-5-3 ゆずジャム

<p>ゆずジャム</p>		
材料	分量	作り方
<p>ゆず果汁 水 ゆず皮（白い部分を削ぎ 落としたもの） じゃむの助 ※水</p>	<p>90 g } 40 g } 130 g 200 g 165 g 500m l</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. ゆずを洗い、皮をむき白い部分をそぎ落とし、千切りにする。 2. ゆずを半分に切り、果汁を絞る。 3. 1 と白い部分を削ぎ落としたゆず皮を鍋に入れ、茹でこぼす。3回繰り返し、水気を切る。 4. 鍋に2、3、じゃむの助を加え、全体重量の80%まで煮詰める。 495 g の 80% = 約 396 g <p>※材料に記載されている水は灰汁取り及び皮の茹でこぼしに使用したため、全体重量には含まれません。</p>

I-5-4 ハックルベリージャム

ハックルベリージャム		
材料	分量	作り方
ハックルベリー じゃむの助 ※水	500 g 250 g 200ml } 750 g	<ol style="list-style-type: none"> 1. ハックルベリーを洗い、ミキサーに水とハックルベリーを入れ攪拌する。 2. 1.をシノワファンで漉し、鍋に移す。 3. 2.にじゃむの助を加えて全体重量の80%になるまで煮詰める。 <p>750 g の 80% = 約 600 g</p> <p>※材料に記載されている水は攪拌及び灰汁取りに使用したため全体重量には含まれません。</p>