

**【目的】**

本大学のある葛飾区と福島県塙町は平成10年に相互防災協定を締結している。塙町は福島県南部に位置し、周囲を山々で囲まれた自然豊かな土地である。肥沃な土地で農業が盛んに行われており、「道の駅はなわ」では地元で採れた作物や加工品も行われている。しかし平成23年に起きた東北大地震の影響で風評被害を受け、観光客が減り農作物の売り上げは減少してしまった。相互防災協定をきっかけに本大学と塙町との活性化事業が始まり、今年度は8年目となる。近年では風評被害も減り売り上げも徐々に伸び、現在では塙町の食材を利用して様々な商品が販売されている。そこで回復傾向にある今、活性化及び、農作物の活用を目的として加工品の開発を行った。

**【方法】**

塙町で生産できるキノコを使用し、料理・加工品を開発した。

**【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。キノコ加工品として販売提案することでお土産として、また保存性の向上を可能にする商品となった。キノコは細かく刻むが、あくまでキノコを売りにしたいため食べた時に食感や風味を感じる大きさにした。しかし、苦手な人もいるキノコを消費してもらうために、お肉やソースといった食べやすい物と組み合わせることで手に取りやすくする。また、塙町の発展だけでなく、好き嫌いを減らす食育にも一役買っていただけることを願う。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。

<p>&lt;商品名&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・きのこと山椒</li> <li>・きのこと味噌</li> </ul>		
<p>材料</p> <p><b>【きのこと山椒】</b></p> <p>しめじ 60g          えのき 214g          まいたけ 155g          山椒 15g          酒 100ml          醤油 大 1.1/2          みりん 大 1          砂糖 大 1/2          塩 小 2/3</p> <p><b>【きのこと味噌】</b></p> <p>しいたけ 106g          しめじ 60g          エリンギ 233g          田舎味噌 大 3          酒 大 2          醤油 小 1          みりん 大 2          砂糖 大 2          油 大 2/3</p>	<p>分量</p>	<p>作り方</p> <p>きのはすべて手できき、下ゆでをしておく。          調味料はすべて合わせる。          鍋にきのこと調味料を加え汁気がなくなるまで          中火で煮立てる。          粗熱をとり、山椒を加え全体を混ぜ合わせる。</p> <p>きのはすべて5~8mmの角切りにする。          調味料はすべて合わせる。          フライパンに油をいれ、中火できのをすべてを          炒める。          しんなりしてきたら調味料を加え汁気が半分ほどに          なりトロみが出てくるまで炒め煮る。</p>

I-5-2 5種のキノコのねばとろ漬け

<p>&lt;商品名&gt;</p> <p>5種のキノコのねばとろ漬け</p>		
<p>材料</p> <p>エリンギ 80 g</p> <p>しめじ 50 g</p> <p>しいたけ 60 g</p> <p>えのき 50 g</p> <p>なめこ 115 g</p> <p>出汁 200 cc</p> <p>淡口醤油 1.5T</p> <p>みりん 2T</p> <p>酒 3T</p> <p>ごはんですよ 1T</p>	<p>分量</p>	<p>作り方</p> <p>エリンギは細切りにする</p> <p>しめじは1口大にちぎる。</p> <p>しいたけは石づきを取り、細切りにする</p> <p>えのきは3分の1の長さに切る。</p> <p>なめこは軽く水洗いする。</p> <p>鍋に調味料を合わせ、キノコをすべて加える。</p> <p>弱火で20～30分煮詰め、水分がなくなったら終了。</p>
<p>エリンギ 80 g</p> <p>しめじ 50 g</p> <p>しいたけ 60 g</p> <p>えのき 50 g</p> <p>なめこ 115 g</p> <p>出汁 200 cc</p> <p>濃口醤油 2T</p> <p>みりん 3T</p> <p>酒 3T</p> <p>砂糖 2 t</p> <p>粉わさび 1T</p>	<p>分量</p>	<p>作り方</p> <p>エリンギは細切りにする</p> <p>しめじは1口大にちぎる。</p> <p>しいたけは細切りにする</p> <p>えのきは3分の1の長さに切る。</p> <p>なめこは軽く水洗いする。</p> <p>調味料を合わせ、粉わさびを溶かす。</p> <p>弱火で20～30分煮詰め、灰汁をたくさん取り除き、水分がなくなったら終了。</p>

I-5-3 混ぜて簡単 きのこたっぷりごはんの素

<p>&lt;商品名&gt;</p> <p>混ぜて簡単!</p> <p>きのこたっぷりごはんの素</p>		
<p>材料</p> <p>しいたけ 140g</p> <p>まいたけ 130g</p> <p>しめじ 140g</p> <p>鶏肉 288g</p> <p>油揚げ 83g</p> <p>人参 53g</p> <p>だし汁 100g</p> <p>醤油 60g</p> <p>みりん 30g</p> <p>油 適量</p>	<p>分量</p>	<p>作り方</p> <p>しいたけは石づきを切り落とし、かさを細く切る。まいたけとしめじはほぐしておく。人参はマッチ棒の太さに切り、鶏肉は一口大の大きさに切る。油揚げは油抜きし、細く切る。フライパンに油をひき、鶏肉を焼く。火が通ったら調味料以外の食材を入れ炒める。そこに調味料を入れ水分がなくなるまで煮詰める。袋に詰め、真空にする。※冷ましてから、真空機を使用する。(機械によっては熱いままでは使用できない)</p>

I-5-4 きのこライスコロッケ

<p>&lt;商品名&gt;</p> <p>きのこライスコロッケ</p>		
<p>材料</p> <p>ライスコロッケ</p> <p>まいたけ 30g</p> <p>しいたけ 500g</p> <p>ごはん 50cc</p> <p>だし汁 75cc</p> <p>醤油 30g</p> <p>砂糖 45cc</p> <p>みりん 適量</p> <p>パン粉 適量</p> <p>揚げ油</p>	<p>分量</p>	<p>作り方</p> <p>(1個あたり重量)</p> <p>きのこを食べやすい大きさにきる。切ったきのこを調味料で炒め、炊いてあるごはん混ぜる。食べやすい大きさに丸めて衣をつけ、油で揚げる。</p>