

# 地域の特産物を使った レシピ開発

岡山県立高梁高等学校 普通科 2年次  
吉澤菜亜怜・森田夏帆・藤村柊香・畦崎二嵯

## 〇目次

- ・テーマ設定の理由
- ・活動内容
- ・今後の課題と展望

## 〇テーマ設定の理由

高梁の特産物で料理を作り、  
様々な人に高梁の特産物について知ってもらいたい

↓↓↓

地元の特産物(トマト・紅茶)を  
使ったレシピを考え、様々な人に食べてもらう

## 〇活動内容

- ・給食センター、トマト農家へのインタビュー
- ・料理の試作
- ・料理の反省点・改善点
- ・試作品のアンケート
- ・レシピ提供
- ・地域イベントでの出店

## 〇給食センターへのインタビュー I

①献立を作る上で気を付けること

栄養バランス  
値段  
作業工程  
旬のもの  
彩り



## 〇給食センターへのインタビュー II

②給食で出してはいけないもの

生もの  
揚げパン

③アレルギーを持っている子への対処

管理資料書を元に  
学校や保護者と相談



## 〇トマト農家さんへのインタビュー

〇どんな料理に合うか

肉料理  
紅茶



## 〇トマトと紅茶を使った料理(試作)

〇紅茶のスープ



〇鶏肉のトマトソース煮



## 〇料理の反省点、改善策【紅茶のスープ】



反省点

改善点

- |            |   |              |
|------------|---|--------------|
| 後味が悪い      | → | コンソメを入れる     |
| 紅茶の味が濃い    | → | 紅茶の量を減らす     |
| トマトの皮が気になる | → | 下準備でトマトの皮をむく |

## 〇料理の反省点、改善点【鶏肉のトマトソース煮】



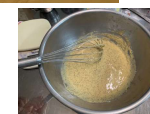
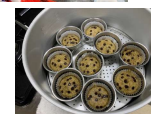
反省点

改善点

- |            |   |           |
|------------|---|-----------|
| 酸味が強い      | → | 砂糖を入れる    |
| 色が悪い       | → | ケチャップを入れる |
| トマトの皮が気になる | → | トマトの皮をむく  |

## 〇紅茶を使った料理(試作)

〇蒸しパン



## 〇料理の反省点、改善点【紅茶の蒸しパン】

反省点

改善点

- |                         |   |                                |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| 食後に食べるには重い<br>フワフワしていない | → | 混ぜ方を変える、薄力粉をホット<br>ケーキミックスに変える |
| 甘さが足りない                 | → | 砂糖を多く入れる                       |
| 紅茶の味が感じられない             | → | 紅茶を多めに入れる<br>紅茶を濃く煮出す          |

## 〇試作品のアンケート

高梁市役所・産業観光課の方に  
紅茶を使った蒸しパンを試食して頂いた(計3回)

初回

最終回

- |  |   |   |
|--|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふわふわ感がない</li> <li>・紅茶の風味が感じられない</li> <li>・少し小さい</li> </ul> | → | <ul style="list-style-type: none"> <li>・ふわふわになった</li> <li>・紅茶の味がしつかりする</li> <li>・大きさも良い</li> <li>・金額やラッピングを考える</li> </ul> |
|--|---|---|



## 〇レシピ提供

給食センター

高梁紅茶を使った蒸しパンの作成

↓↓↓

給食のデザートとして提供



スーパーマーケット

地域のスーパーマーケットで配布

↓↓↓

特産品の他の使用例を知ってもらう



## 〇地域イベントへの参加

冬の**高梁クリスマス・マルシェ2021**に出店

《日時》2021年 12月 19日(日)  
11:00 ~ 12:30

《場所》備北信用金庫ふれあいテラス



## 〇今後の課題と展望

メニューを見直す

↓

試作を重ね、レシピの作成(完成)

↓

地域のイベントに出店、レシピ配布

