

P0.

● JESC 画面

先生：NPO 法人こどもトリニティネット様

「家族で楽しむ幼児食」の提案

調理師コース 2 年 原田さんお願いします。

P1.

● はい。私たちは、こどもトリニティネット様から

「家族で楽しむ幼児食」の課題を頂き、調理師コース 2 年 総勢 25 名は、

3~4 名を 1 つのグループとして、全部で 8 つのグループにわかれて、取り組みました。

P2.

● まず初めに企業様情報からです。

NPO 法人 こどもトリニティネット様

岐阜で活動する子育て支援団体。現役の子育てママ達が運営されており、

ママや企業、自治体との連携を通じて社会課題解決を行っています。

P3.

● 課題内容はこちらです。

家族で楽しむ幼児食という事で、子どもにはペーストを作り、

そのペーストをスープにしたものが大人用になります。

企画の背景として、

レトルト食品で時短調理する時に原材料や栄養面が気になり、

罪悪感を多くのママを感じる時がある。

目的としては、

子育てママが少しでも楽に食事の準備ができるようにし、

負担を減らし時間を有効活用できるようにしたい。

原材料、栄養面が分かり安心してレトルト食品を食卓に出したいです。

P4.

- 続いて課題条件です

子どもと大人と一緒に安心して美味しく食べられ、
食卓に会話や笑顔が自然と生まれるもの。

経済的で普段使いできるように、スープだけではなく、色んな料理にアレンジができて、
一袋で家族分作れるもの。

普段食べている野菜と食べていない野菜を使うことにより、
購入時の安心感と特別感を持つことができるもの。

岐阜県産の野菜を使用することで地域貢献でき、
より安心して買うことができるもの。

という事で、右にある写真は販売イメージです。
販売価格は 600 円。原価率は 30%以内です。

P5.

- 私たちはまず初めに、考えることからしました。

安心して食べられるとは？

岐阜県産の食材は？

出した答えはこちらです。

P6.

- アレルギー食材を出来る限り使用しない。

近年は幼児の約 15%が何らかの食物アレルギーを抱えている状況です。

また、親子で別々のアレルギーを持つことも少なくありません。

特定原材料 7 品目と、それに準ずるもの 21 品目は表の通りになっています。

P7.

- 次に岐阜県産の食材を調べてみると、

ここには載せられない程たくさんあり、新たな発見をすることができました。

主となる食材を野菜から 1 つ、果物から 1 つ選び、

それぞれ作ってみることにしました。

P8.

- 選んだ食材は、ほうれん草と梨です。

P9.

● 試作 1 回目

ほうれん草に、じゃがいも 玉ねぎ 豆腐を入れてペーストにする。
大人用のスープにはチキンコンソメと豆乳を入れ、
隠し味に白味噌をプラスしました。

先生からは文句なしに美味しい。商品として完成している。

手直しするなら、

玉ねぎは丸ごとオーブンに入れた方が最大限味を引き出すことが出来るよ。

と言われました。

一方、梨には何を入れて良いのか分からなかったなので、ほうれん草で使用した玉ねぎと豆腐を入れてペーストにする。大人用のスープにはチキンコンソメと豆乳を入れました。

先生からは、ただ甘いだけ。離水していて、食感が悪く、見栄えも悪い。

梨をそのまま食べていた方がいいね。

と言われました。

離水とは、食材に含まれる水分が外に出てしまうことです。

そして、最後に一言。

梨はまだまだ改良の余地あるけれど、目のつけどころはいいね。

ほうれん草の商品はありきたりだよ。と言われ・・・

私たち 3 人は「絶対に梨を使って完成させてみせる！」という火がつかしました。

P10.

● 再度、考えることから

梨と野菜の組み合わせは？

調理方法は？

仕上げは？

それぞれ考え、1 度に 2 つ以上を挑戦して、

良かったものを採用する方法でいくことにしました。

P11.

- 表でまとめたので見て下さい。

私たちの挑戦

第1章

試作1回目で玉ねぎは丸ごとオーブンに入れるとしました。

梨だけ使用が1つ。

梨と蕪を使用が1つ。

採用した方が赤色の矢印で進みます。

第2章

かつお昆布だしで煮た玉ねぎと、その玉ねぎ汁で煮た蕪が1つ。

玉ねぎは丸ごとオーブンに入れ、かつお昆布だしで煮た蕪が1つ。

第3章

ここで、一つ一つ別々に調理して最後に合わせるようになります。

仕上げに、レモン果汁 クルトン バケット 蕪の茎 を試してみました。

それでは、細かく見ていきましょう。

P12.

- 第1章 梨と野菜の意外な組み合わせ

玉ねぎは丸ごとオーブンに入れるとしました。

チャレンジ1

試作1回目と同様で、玉ねぎの調理法だけ変えて作っていましたが、

梨のみの場合、ただ甘いだけで、

- ほぼ変わりありませんでした。

チャレンジ2

栄養や相性を考えて、意外性のある蕪を加えました。

結果、蕪、梨、玉ねぎでは旨味が十分に出ないので、

- 椎茸、かつお、昆布などの出汁を使うと良い事がわかりました。

P13.

- 梨と蕪の相性はバツグンです。

それぞれの効果はこちらになります。

どちらも身体の調子を整えるものから、ママには嬉しい美容効果も期待できます。

P14.

● 第2章 旨味の研究

チャレンジ3

玉ねぎはオーブン使わず、かつお昆布だしで煮て、後から蕪も一緒に煮る。

結果、玉ねぎと蕪を一緒に調理したことで、

- 蕪の嫌さが吸着してしまい別々に調理する必要がある。

チャレンジ4

玉ねぎは丸ごとオーブンに入れたものと、かつお昆布だしで煮た蕪を合わせると、旨味は感じられました。

- しかし、蕪の悪いところが若干残っており、更にえぐみを消す努力が求められました。

P15

- 以上のことから考えて、それぞれの調理方法はこちらになるのでご覧ください。。

使用している、かつお昆布だしには、「グルタミン酸」という旨味成分が含まれています。これは母乳と同じ成分です。生まれた時から親しんでいるもとの良く似ている為、自然と味を好んで食べてくれるようになります。

P16.

● 第3章 仕上げ

一つ一つ別々に調理して最後に全ての食材を優しく合わせるようになります。

幼児の味覚は大人の3倍強いと言われています。

えぐみなどの嫌な部分を消し、それぞれの食材が持つ本来の旨味と栄養素を最大限に引き出しました。

塩などの味付けを一切しない、体に優しいペーストの完成です。

P17.

- その他、最後の微調整として色々試しました。

レモン果汁、味が崩れるので駄目でした。

クルトン、時間の経過で食感が悪くなり、梨と合わなかったです。

バケット、クルトンの代替えで、リッチ感が出て、演出効果があり良かったです。

蕪の茎、小口切りで炒めたものはシャキシャキした食感で、

栄養価があり食材の無駄にもならず大変良かったです。

P18.

- そして本番当日。審査員として、
こどもトリニティネットの理事長 桐部様
石川農園を引っ張っていく 石川様
のお二人にお越しいただき、全8グループの発表が行われました。

P19.

- 商品としてイメージしやすいように各グループが手作りで、
商品パッケージを作成しました。

P20.

- その時、提供直前になって私たちのスープに緊急事態が発生。
いつもより熱し過ぎてしまいスープが離水してしまいましたが、
あらかじめ対応策を聞いていたので
ハンドブレンダーを使用して合わせました。
すると、なんていうことでしょうか！？
今まで以上の光沢と滑らかな舌ざわりで、最高の仕上がりになりました。

P21.

- 出来上がった商品はこちらです。
梨と蕪のアブソリュートです。
アブソリュートとは、音楽用語で「絶対音感」という意味があります。
絶対音感を持つ者は、聞こえてくる音を音階名でピタリと当てる事ができます。
梨と蕪のように、一見合わなさそうな食材が調和を取り、
ピタリと当てられたことから、絶対音感のようなものに触れられた気がしました。
どんな食品と組み合わせてもなじむ色と味付けであるためアレンジしやすく、
今回、提供したスープようにチキンコンソメを入れてホッと温まるスープにしたり、
牛乳でのばし、卵とベーコンをプラスしてカルボナーラソースにする事ができます。

P22.

- そして、結果発表
見事、私たちの商品が最優秀賞に輝きました。
私事ではありますが、1年の時にも最優秀賞をいただいております、
2年連続と小さく書かせていただきました。
後から聞くと、今までに2年連続の人はいない快挙だということがわかりました。

P23.

- この家族で楽しむ幼児食が地域食農連携プロジェクトになっており、私たちはこの商品を作り上げた事で、間接的ではありますが、食農プロジェクトパートナーの皆様の取り組みに携わらせて頂く事ができました。そして、最優秀賞を獲得したことで、パートナーTシャツを頂きました。それがこちらです。今日この場に来られなかったチームの二人もこのTシャツを着て、オンライン上で見守ってくれていると思います。

P24.

- 販売は、プロジェクトパートナーである、恵那川上屋様やバローHD様などで今年中の販売を予定しております。

P25.

- この企業プロジェクトを通じて、伝えたいことは、最初の試作1回目で文句なく美味しいほうそうん草を選ばず、開拓無知の梨にチャレンジしたこと、何度も失敗を重ね、諦めなかったことでアブソリュートした時の感動です。

最後に、

「考えることが料理を創ることである」
ただ美味しい料理を作るだけでなく、
相手を喜ばしたり、楽しませることが肝心で、
自分なりに工夫して目に見えないことの積み重ねが、
料理をより一層美味しくさせるということを学びました。

P26.

- 以上でプレゼンテーションを終わります。
ご清聴ありがとうございました。