

タイトル	おはぎ 2023		
チーム名	こむすめ		
学校名	愛知文教女子短期大学		
参加者名	小森咲季	水野夏純	小笠原由佳
いいともあいち会員名	fusanen		
コラボした食品・食材	割り干し大根・ジューンベリー、もち米、小豆		

## コラボの理由

本学の所在地が稲沢市ですので、稲沢市の特産品を使ったメニューを開発したいという思いがありました。また、稲沢市の方によって、大切に育てられた食材を多くの人に食べていただき広めたいと思ったからです。

## 「持続可能な食」のポイント

稲沢市の特産品である「割り干し大根」は、栄養が凝縮されているうえに長期保存が可能です。割り干し大根を活用したレシピが多く開発されることで、廃棄されるような大根も料理に活用する人が増えるのではないかと考えています。食材を腐らせない工夫にもなり、食品ロス削減にも繋がります。一見、デザート食材に向かないように思えますが、甘みもしっかりあります。

おはぎは、江戸時代から日本で食べられていたとも言われています。長い歴史があり、その日本の食文化を継承していくことはとても大事です。餅型ではなく現代風にアレンジしてみました。カップデザートにすることで、おはぎを食べたことがない人にも歴史あるおはぎの魅力を伝えたいという気持ちを込めています。

## 完 成 品 の 写 真



### 材 料 ( 2 人 分 )

#### 【切り干し大根の甘煮】

◎割干し大根	30g
砂糖	3g
水	30ml

#### 【つぶあん】 できあがり 100g

A	◎小豆	40g
	砂糖	50g
	塩	少量

#### 【赤飯】 できあがり 100g

B	◎もち米	50g
	◎小豆	5g

#### 【チーズクリーム】

クリームチーズ	20g
生クリーム	10g
砂糖	8g
◎ジューンベリージャム	40g

※愛知県産の食材には◎をつけてください

### 作 り 方

#### 【切り干し大根の甘煮】

- ①割干し大根は戻す。
- ②砂糖、水を加熱し、割干し大根を汁けがなくなるまで煮る。
- ③ ②を細かく刻む。

#### 【つぶあん】

- ①洗切りをした小豆に7倍の水を加えて煮る。60分ほど煮たら砂糖を加え、砂糖が溶けたら火を止める。

#### 【赤飯】

- ①一晩浸漬したもち米に、洗切りした小豆をまぜ、強火で蒸す。10～15分ごとに振り水をして45分蒸す。

#### 【チーズクリーム】

- ①クリームチーズをなめらかにし、砂糖を加えて混ぜる。
- ② ①に生クリームを4回に分けて加えよく混ぜ合わせ、ツノが立つくらいまで泡立てる。

※カップに赤飯、割干し大根の甘煮、つぶあん、チーズクリームの順に詰めて上からジューンベリージャムをかける。

2人分の材料費           131           円