

タイトル	白醤油トリュフ		
チーム名	特産物の理解を深めよう		
学校名	名古屋文理栄養士専門学校		
参加者名	廣瀬 奈々	武田 拓師	加藤 大樹
いいともあいち会員名	ヤマシン醸造株式会社		
コラボした食品・食材	白醤油		

コラボの理由

今回のコラボにヤマシン醸造株式会社の「白醤油」を選んだ理由は、「白醤油」の魅力を多くの人に知ってもらいたいからです。本校の卒業生には、ヤマシン醸造で製品開発を担当している人がいます。実はすでに昨年度卒業した先輩たちがヤマシン醸造株式会社の「白醤油」を使ってレシピを開発していました。ただ、先輩たちの思いである「白醤油」を多くの人に知ってもらいたいということまではいっていないように感じています。そこで、今回のコンテストに先輩たちの思いを受け継ぐかたちで、応募することにしました。応募にあたっては、ヤマシン醸造株式会社で製品開発を担当している先輩に連絡をとり、内容を話ししたところ、快諾していただくことができました。

「持続可能な食」のポイント

私たちは本年度からですが、「食育指導」という本校独自の授業で、昨年度より地域の特産物の理解を深める活動として碧南市と関わっています。碧南市は、農産物の栽培が豊富なことや味噌や白醤油などの醸造文化があることで知られています。昨年度の名栄祭（学園祭）では、先輩たちが碧南市の特産物をまとめ、ポスター展示を行いました。また来場者には、アンケートもとっていました。今年度に引き継ぐにあたり色々な資料を見ていると、学園祭の時のアンケート集計や開発レシピなどがありました。アンケート集計の結果を見て驚いたのは、「白醤油」の項目では、「白醤油」を使ったことがないだけでなく、「白醤油」自体を知らない人が多かったことです。来場者は、若い人が多かったこともあり、料理を日常的にしないこともあります。しかし、「白醤油」の存在だけでも知ってもらいたいと思いました。先輩たちは、若い層の人にも身近に感じてもらえるように、「白醤油」を使ったチョコレートの開発を試み、そのレシピがありました。作り方を見ると、材料が揃えば初心者でも簡単に作ることができるのだとわかりました。「白醤油」とチョコレートの組み合わせは意外性もおもしろいと感じました。きっとチョコレートなら若い層にも受け入れやすいので「白醤油」の存在を多く知ってもらうことができると考えます。

私たちの先輩が開発した「白醤油のトリュフチョコレート」は「白醤油」の存在を多くの人に広めるだけでなく、碧南市の醸造文化を広めること、さらに日本の和食文化の継承になると考えております。

完成品の写真



材料（2人分）

- ・トリュフボール（市販品） 8個分
- ・ホワイトチョコレート 50g
- ・生クリーム 30g
- ◎白醤油 4g

*写真のハロウィンのチョコレートは、
演出用のものになります。

作り方

- 1、ボウルにホワイトチョコレートを入れ、湯煎で溶かします。
- 2、1のホワイトチョコレートが溶けたら、湯煎から外し乾いたタオルの上に置いておきます。
- 3、小鍋に生クリームを入れ火にかけ、沸騰したら、火を止めます。
- 4、2の溶けたホワイトチョコレートの入ったボウルに、3の生クリームを4～5回に分けて入れ、その都度ゴムベラでよく混ぜます。
- 5、生クリームが全部入れ終わって、なめらかな状態になったら、白醤油を入れて混ぜます。
- 6、5を絞り出し袋に入れ、トリュフボールに絞り入れます。
- 7、冷蔵庫に入れて冷やし固めます。
- 8、アルミホイルなどで包みラッピングします。

※愛知県産の食材には◎をつけてください

2人分の材料費

800円