

みらいのトマトの活かし方

動機

つくばみらいの特産品のお米とトマトが市内、市外問わずあまり知られていなかったなのでこの2つを使ってなにか新しい地域フードが作れるのではないかと考えたため。

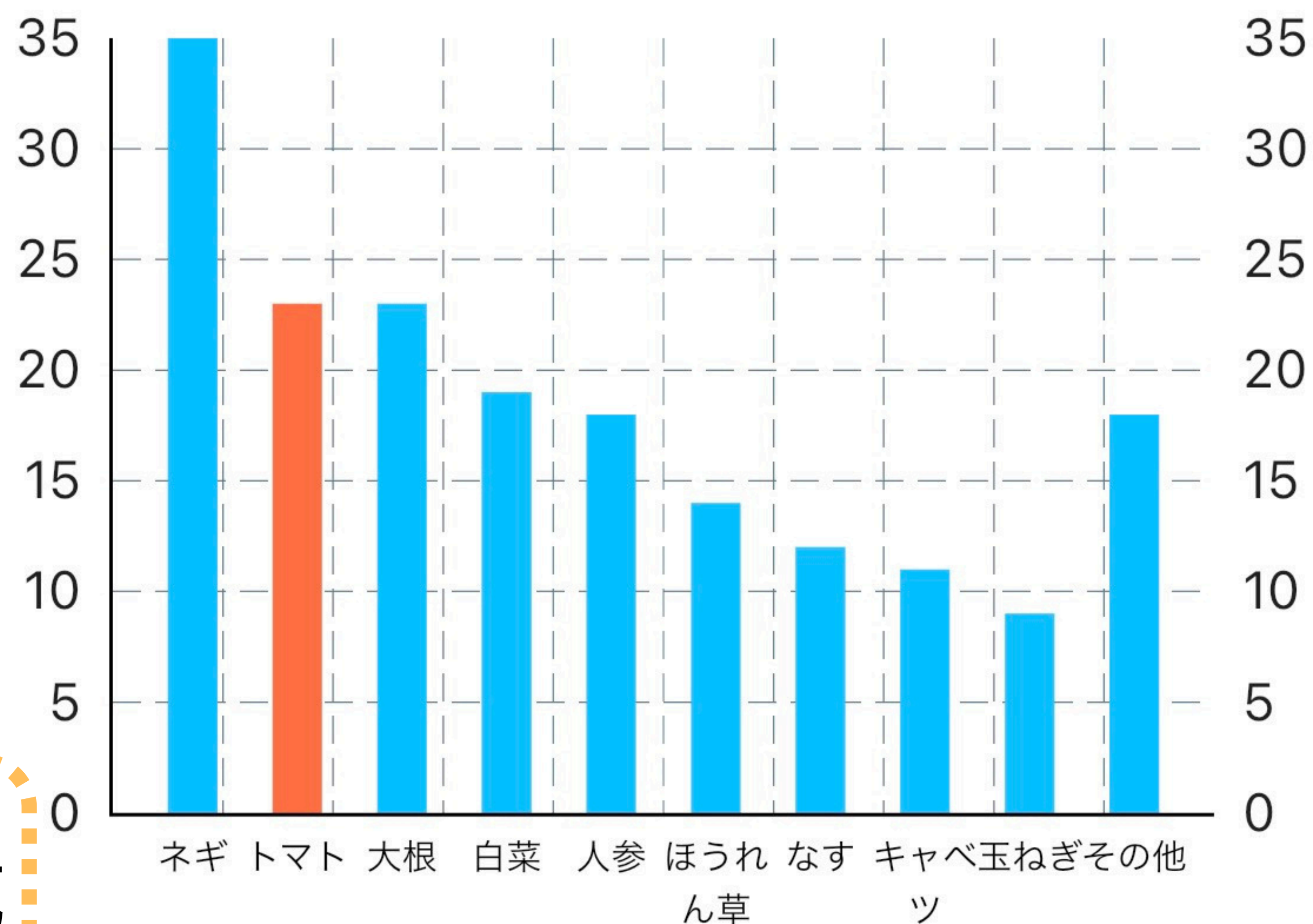
アクション

地域フードとしてトマトせんべいを作成

【レシピ】・米(2合)・トマト(1個)
・塩少々・サラダ油

- ①米を炊く(水分を少量にする)
- ②トマトを潰し加熱して柔らかくした米と混ぜる(ここで塩を入れる)
- ③加熱したフライパンにサラダ油を入れ、混ぜた生地を中火で表面が固くなるまで焼く。

野菜の種類別 経営体数



〈調理したトマトせんべいと使用したトマト〉

考察

実際に調理してみて、調理工程が少なく家庭でも簡単に作れる品だと感じた。トマトが嫌いな原因に食感や味が挙げられているが、米を使用したことでトマトの酸味が米の甘みによって緩和し、食感については直接生地に練り込んだことで、トマトへの苦手意識を軽減できると考えた。

展望

行動をしたことで水分が多すぎたことや冷ます時間が短かったなどの様々な反省が生まれた。なので、その反省を活かし、もう一度つくばみらいの農作物を使った商品を考えたい。

また、反省点の改善のため他の人からの食品の批評をいただいて段々と良い商品に変えていきたい。