レシピテーマ

岐阜の地元食材を使った ホテルランチセット

最優秀賞

ベジ×フル×和(わ)! 色彩ランチ

【ピンクチーム】
徳川 紗希　長谷川 志穂　林 茉耶　早野 日菜　山田 真琴

受賞者の声

この料理を囲んで、和やかな時間を過ごしていただけたらうれしいです。

審査員講評

全体的に彩りが良く、盛り付けにも楽しい工夫が凝らされていた。「三つ子ちゃん」など、ネーミングもユニーク。「手まり寿司」のシャリに、ミニトマトの搾り汁を合わせるアイデアが斬新で、お米の旨みをいかしながら上品な味わいに仕上がっていた。

鶏肉と野菜たっぷりグラタン　材料(4人分)

- ミニトマト……24個
- 鶏もも肉(蒸鶏美どり)…200g
- ブロッコリー……120g
- ⓐ サラダ油…大さじ5
- ⓐ パン粉…1/2カップ
- ⓐ 大葉……5g
- ⓐ 胡椒……少々
- ⓐ 塩……少々
- ⓑ 野菜みそ……50g
- ⓑ 上白糖……25g
- ⓑ 酒……25g
- ⓑ 柚子……少々

【作り方】

①ミニトマトをよく洗いヘタを取る。②鶏肉は食べやすいサイズにカットし、フライパンで火を通す。③大葉を千切りにし、Bの材料と混ぜ合わせ、薬味パン粉を作る。④Aの柚子味噌を作る。柚子はよく洗い、皮を削ぎ細かく刻んでおく。柚子以外の調味料を鍋に入れ煮詰める。⑤木べらの跡が残るくらいまで煮詰めたら、柚子を加えて10秒たったら火を止める。⑥ブロッコリーを食べやすいサイズに切り、さっと茹でておく。⑦耐熱皿に、鶏肉、柚子味噌、ミニトマトの順に重ねて入れ薬味パン粉をかける。⑧220度のオーブンで7～8分焼く。

トマト酢の色々手まり寿司　材料(4人分)

- 白飯(ハツシモ)……240g
- 穀物酢……14g
- ミニトマト……8個
- 春菊……80g
- 甘味噌……適量
- 白ごま……適量
- キュウリ……2g
- ミニトマト……1個半
- 飛騨牛(ローストビーフ)…80g
- 赤ワイン……大さじ4
- 食塩……適量
- わさび(チューブタイプ)…適量
- 油……適量

【作り方】

①ミニトマトはレンジで柔らかくなるまで加熱し、潰す。一度こしてから、穀物酢を合わせて合わせ酢にする。酢飯にするため水分量は少なくして、白飯を炊いておく。②炊けた米に①の合わせ酢をかけ、切るように混ぜる。③春菊をさっと茹でる。④ミニトマトを薄く切る(大きいので1人1/3個目安)。きゅうりは星形の型でくり抜く。(1人1個)⑤②の酢飯を1つ20gになるように丸める。⑥油を引いたフライパンで飛騨牛(ブロック肉)を表面に焼き色が付くまで焼く。その後、赤ワインをふりかけて少し焼き、熱いうちにアルミホイルを被せて余熱で火を通す。粗熱が取れたら5㎜厚さ位に薄く切る。⑦⑤の酢飯の上に、⑥のローストビーフをのせて軽く握る。⑧春菊は⑤の酢飯に合う大きさに切り、共に丸める。その後、甘味噌をかけ、白ごまを上に適量のせる。⑨ミニトマトときゅうりは⑤の酢飯とともに軽く握る。

抹茶のティラミス　材料(4人分)

- 薄力粉……23g
- グラニュー糖……20g
- 卵1個……50g
- 無塩バター……5g
- 牛乳……5g
- 抹茶粉末……2g
- クッキー……40g
- 抹茶粉末……20g
- こしあん……40g
- 生クリーム……100g
- クリームチーズ……20g
- いちご……12粒

【作り方】

①卵を泡立て砂糖を入れる。ふわふわになったら薄力粉を入れさっくり混ぜる。②バターと牛乳をいれさっくり混ぜたら型に入れ170度で10分焼く。③スポンジを焼く間にクッキーを砕き器に入れる。その上に角切りにしたいちごを入れる。④クリームチーズをよく練り、生クリームとこしあんと砂糖を加える。⑤④のチーズクリームを器に入れ、その上に②の粗熱が取れて一口サイズにしたスポンジを上に載せ、さらに④のチーズクリームを入れ、表面を平らにする。⑥表面に抹茶をふりかけ、切っておいたいちごを飾る。

【提供食材】
赤色/シーキューブ　緑色/JA全農岐阜　オレンジ色/サンジルシ

シーキューブ賞

【グリーンチーム】
石原 千竹
伊藤 亜弥
今井 海翔
河合 輝明

大地の恵み溢れる Belles couleurs(美しい色彩)ランチ

JA全農岐阜賞

【オレンジチーム】
宇都宮 光希
高木 一行
長橋 寛治

清流の国 冬のたらふくランチ

アグリプロジェクトリーダー
弓取 亨介 さん

新鮮なアイデアに驚き

食材の特徴を活かした美味しい料理に感動しました。苺とミニトマトが入ったジュレなど今まで考えもしなかったアイデアに、ミニトマトの新たな可能性を感じました。私たちも学生のみなさんのような柔軟な発想で、次世代農業の実現にチャレンジしていきます。

C-CUBE

副本部長
高坂 茂 さん

若い世代に岐阜県の農畜産業の未来を託す

若い世代の岐阜県産農畜産物のファンを増やすため、今回の企画に参加しました。3チームともに、食材の良さを引き出す工夫や健康への配慮が随所に見られ、とても贅沢なランチに仕上がっていました。今後は、ブライベートでも岐阜県産食材を使って料理をしてほしいですね。

JA全農岐阜

マーケティング課 係長
伊勢川 静香 さん

原点回帰し、地産地消を学ぶきっかけに

今このような時代だからこそ、産学連携のプロジェクトに魅力を感じ参加させて頂きました。学生の皆様が熱心に取り組まれたレシピ制作にて、地産地消や健康に対する食の考え方を学びました。このような実りある企画に参加させて頂きありがとうございました。

サンジルシ

企画・制作 朝日新聞社メディアビジネス局

広告特集

産学連携

アグリチャレンジプロジェクト in 岐阜

高齢化や後継者不足などの課題を抱える日本の農業。
若い世代へ「食」を通じて農業の大切さを伝え、持続可能な新しい農業の
将来について考えることを目的に、岐阜県を舞台に開催された
「産学連携 アグリチャレンジプロジェクト in 岐阜」を紹介する。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS
私たちは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

主催/朝日新聞メディアビジネス局　協賛/C-CUBE　JA全農岐阜　サンジルシ
協力/岐阜サンライズ　岐阜グランドホテル　東海学院大学　Noritake

企業が取り組む農業の未来

この20年で日本の農業就業人口は200万人以上減り(※農林水産省「農林業センサス」)、減少・高齢化の一途をたどっている。そうした課題の一方で、就農者を増やすための研修事業や農業分野に新規参入をする企業も増えている。そこで、若い世代に農業に関心を持ってもらい、「農業の未来」について考えることを目的とした本プロジェクトがスタートした。2日間に渡り開催されたプロジェクトの1日目は、参加企業の担当者や東海学院大学健康福祉学部管理栄養学科の学生が一堂に会し、農業の現状を学び、理解を深めるためのプレゼンテーションが行われた。

シーキューブは情報通信設備工事を主な事業としているが、2018年より農業分野に新規参入。ICTやAIを駆使した次世代の農業を目指し、岐阜県において高糖度プレミアムミニトマト「スイートキューブ」の栽培、販売を行っている。特殊なフィルムを使って植物にストレスを与えて甘さを引き出す農法や、栽培環境を24時間モニタリングするテクノロジーを活かした生産体制等はまさに、次世代の農業。であり、学生たちからも活発に質問が飛び交うなど農業の未来について理解を深めた。さらに、シーキューブが運営する「さかほき農場/岐阜県加茂郡坂祝町」において実際に「スイートキューブ」の収穫体験をすることで、現代の農法や最先端のスマート農業を肌で感じ、学生からは「栽培環境の工夫や管理の徹底がよりよい商品につながることを知り、農業に興味が出た」との声も上がった。

JA全農岐阜は「生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋」として、岐阜県内において農業を守り、発展させてきた。東海地域はもちろん、全国でも有数の収穫量を誇る農畜産物を多く持つ岐阜県ではあるが、次代を担う就農者の育成にも取り組んでいる。特に「いちご」の生産振興には力を入れており、「濃姫」、「美濃娘」、「華かがり」などの多品種がある岐阜県産のいちごは、全国の有名店などでも幅広く使用されている。学生たちは岐阜県の多様な農畜産物や農業の可能性についても学んだ。

生産者の想いを活かした多彩なレシピ

学生たちはその学びを活かして、企業の様々な取り組みを経て生産された岐阜の地元食材を使った「ホテルランチセット」のレシピを考案。プロジェクト2日目では、その中から選抜された3チームによる料理提供とアイデアレシピのプレゼンテーション審査会が行われた。

最優秀賞にはピンクチームの「ベジ×フル×和(わ)! 色彩ランチ」が輝いた。メインの「鶏肉と野菜たっぷりグラタン」は、地元食材の鶏肉、ミニトマト、ブロッコリーをふんだんに使用。柚子を加えた野菜みそで味付けられ「みそと食材の相性が抜群」と審査員も絶賛するほどだった。いちごをたっぷり使用した「抹茶のティラミス」や、ちこりをお皿に使い、見た目にもかわいらしい「三つ子ちゃん」など、地元食材が活かされたメニューが高く評価された。

参加者からは、「地元食材の良さを改めて感じた」「食材がどこで、誰によって生産されているのかを考えながら調理することの大切さを学んだ」「レシピを通じて生産者の思いを伝えるいい機会になった」などの感想が寄せられた。「食」を通じて、農業、そしてそれに取り組む人々への関心が高まる機会となり、様々な農業への挑戦。が次世代にもつながっていく、確かな手応えを得るプロジェクトとなった。

レシピ総評

食材に感謝する気持ちを大切に

岐阜グランドホテル
森 義雄 総料理長

好きな言葉に「料理は消えゆく一瞬の芸術」というのがあります。作り手の思いが反映された料理は、たとえ一瞬であっても、その味わいは心に刻まれます。今回のランチセットからも、皆さんのひたむきな気持ちが伝わってきました。もちろん作り手には、食材の生産者さんも含まれます。岐阜県では魅力ある食材が、数多く生産されています。その食材ひとつひとつに感謝して、無駄なく使い切ることをながけてほしいと思います。