

園芸科の野菜を使用した加工実習

- 1 目 的 園芸科で栽培した野菜を、プロの料理人の協力を得て、商品開発を行う。
- 2 日 時 令和 7 年 1 月 15 日(水) 5 . 6 時間
- 3 場 所 本校加工実習室
- 4 参加生徒 園芸科 3 年課題研究 A
野菜選択 9 名 エディブルフラワー選択 5 名 計 1 4 名
- 5 講 師 小原健二 (イタリアン料理「ジェノバ」オーナー)
- 6 園芸科が提供した食材
 - ①バジル：通常のバジルは熱を通すと茶色に変色してしまうが、園芸科で栽培しているバジルは熱を通して鮮やかな緑色が保てる。パスタのバジルソースとして使用。
 - ②ビーツ：パスタに混ぜるとビーツ（テンサイ）に含まれる赤い色素により、ピンク色のパスタになる。
 - ③バタフライピー：ブルーが際立つマメの花の色素を抽出し、パスタに混ぜ青のパスタを作成。健康、美容の面でも効果が高い。鮮やかなブルーをいかし、将来的にはひたち海浜公園のネモフィラとのコラボも検討中。
 - ④モリンガ：栄養価が高くミラクルツリーとも言われている。葉を乾燥させ粉にしたものをパスタに混ぜ、緑色で栄養価の高いパスタを作成。
- 7 概 要
3 種類のパスタを、本校が商品化したバジルソースや料理人おすすめのサーモンクリームソースなどで調理をし、試食した。見た目、味、商品化できるかなど話し合った。
- 8 生徒感想
バジルソースはパーフェクトの出来です。すでに商品化されているだけあって色、味ともに最高でした。ビーツパスタに使用すると、赤がくすみ、いまいちいでした。ビーツパスタはサーモンクリームソースの方が色がキレイで食欲をそそりました。バタフライピーパスタはバジル、サーモンどちらのソースでも青が目立ち、食欲をそそるものでは無い見た目でしたが、味は良かったです。モリンガパスタはバジルの緑とモリンガの緑が合わさり、見た目、味ともに良かったです。