

地域の原料で「醤油」造り!“十勝”の特色を生かす 事業実施主体:(株)折笠農場(北海道)

- (株)折笠農場がある幕別町は、小麦や大豆の生産が盛んな北海道十勝地域に位置しているが、町内の20代から30代の若者世代においては、小麦や大豆が日本の食文化の象徴でもある調味料「醤油」の原料となっていることを知らない人が多い。
- そこで、大豆と小麦の大規模な生産地“十勝”の特色を生かし、地域で受け継がれてきた醤油とまろみの調理法から食べ方までを若い世代に伝えることを目的として、「ペットボトルを用いた醤油造り体験」、「醤油とまろみの料理教室」を行った。
- これらの取組により、醤油の価値、本物の味、地域食材の魅力の再発見につながった。



【取組の内容】

ペットボトル醤油造り体験とお醤油料理教室の開催(実施回数2回、累計参加者 211人)

- 醤油の発祥の地“和歌山県湯浅”の湯浅醤油社長と社員を講師とする醤油の歴史や知識に関する講義
- 地域の原料が1年をかけて熟成し、調味料になるまでの過程を学ぶペットボトルを用いた醤油造り体験
- 醤油とまろみの料理教室



醤油の歴史などの講義



まろみの使い方レクチャー



醤油造り体験の様子



まろみドレッシングを使用した試食品

【取組の成果】

地域で受け継がれてきた醤油やまろみについて、調理法から食べ方までを学ぶことにより、醤油の価値、本物の味、伝統調味料の良さ、地域食材の魅力の再発見につながった。

特に若い世代の消費者が、「地域食材を活用した調味料や食品」を選択するようになり、地域食材を活用した献立が食卓に並び、地域食材の利用向上につながった。



20代から30代の若者世代が参加

醤油のまろみのレシピ

★★★★★まろみドレッシング★★★★★

材料 (1~2人分)

- ・まろみ(醤油を絞った後) 大さじ2
- ・酢 大さじ1~2 (好みで)
- ・エクストラバージンオイル 大さじ2

混ぜれば簡単まろみドレッシングの出来上がり!

★★★★★まろみの甘酢炒め★★★★★

材料 (1~1.5人分)

- ・ナス 1本
- ・アスパラガス 1本
- ・醤油まろみ 小さじ1
- ・すし酢 小さじ2
- ・てんさい糖 小さじ1

- 調味料を混ぜておく
- 野菜を油で炒める
- 野菜に火が通ったら、火を止めて調味料を入れる。さっと強火で炒めたら完成!

★★★★★刻み長芋まろみのせ★★★★★

材料 (1~2人分)

- ・長芋 10センチ
- ・味付け海苔 12枚
- ・醤油まろみ 適量

- 長芋の皮をむき長さを半分(5cm)にし、3~5mmの棒状に切る
- 上にもろみ適量と刻んだ海苔をのせたら完成!

醤油のまろみを使用した料理のレシピ