

# 【流山白味淋200周年記念イベント】報告 産官学コラボ・「和食とみりん」食文化講座

(2014年7月20日(日) 流山市生涯学習センターにて)

江戸時代後期の文化11(1814)年、二代堀切紋次郎が下総国流山(現在の千葉県流山市)で「白味淋」の開発に成功し販売を始めてから、昨年で200年になります。キッコーマン国際食文化研究センターは記念イベントのひとつとして、流山市、千葉県立流山高等学校との産官学コラボによる「和食とみりん」食文化講座を開催しました。当日は満席の会場の中、みりんに関する講演につづき、生徒たちによる本イベントの告知ポスターとみりんを使った創作レシピの優秀作品発表、柳原尚之氏と生徒による活発な自由討論が行われました。

## 講演

### ◆流山と白みりん

流山で現代のみりんにつながる白味淋が誕生した歴史的背景について

流山市立博物館 主任学芸員 川根 正教氏

### ◆江戸の料理とみりん

江戸期における料理本にみるみりんのレシピについて

江戸懐石近茶流 嗣家 柳原 尚之氏



### ◆みりんの基礎知識

みりんの特徴、使い方について

流山キッコーマン(株)商品開発部長 依田 崇氏

## 自由討論 テーマ「私たちの食習慣と和食の継承」

第3学年の生徒156名へのアンケート結果をもとに、柳原尚之氏と生徒代表3名による自由討論が行われました。生徒たちの「食ることや料理への関心」や「家庭での食事の実態」について討論は始まり、昨年の12月にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」に関連して「日本の食文化を保護し次世代へ継承すべきか」など幅広いテーマが取り上げられました。朝食の欠食や夕食を家族と一緒に食べない理由について、生徒たちからは「朝食より寝る方が優先」などと飾らない素直な意見も出て、会場から笑いがもれる場面も度々ありました。



## ポスターおよびみりん創作レシピ優勝作品の発表

### ◆ポスター部門

商業科の生徒が昨年からの取り組み「地域連携プロジェクト」の一環として、本イベントの告知ポスターの制作に取組みました。流山白味淋の歴史や魅力のエッセンスを盛り込んだポスター125作品の中から優秀作6作品が紹介されました。



### ◆レシピ部門

みりんを使った創作レシピ部門では、「食品加工」と「フードデザイン」を専攻する生徒達それぞれが、得意とする知識を生かしたオリジナルレシピを開発。校内で取れた農産物を使った「肉じゃがパン」「ブルーベリーカスタードパイ」、メレンゲをのせた「ふわとろ麺」や和食のヘルシーな良さをとり入れた「四季の Pasta & マチエドニア」など、みりんの使い方に工夫を凝らした逸品のレシピを発表しました。



#### 四季の Pasta

旬の素材を生かした Pasta。秋の Pasta はみりんを使って和風味に仕上げました。



#### ふわとろ麺

みりんを加えて作っためんつよを混ぜ合わせたメレンゲとトマト、アボカド等をトッピング。



#### 肉じゃがパン

肉じゃがを包み込んで焼き上げた和風の惣菜パン。パン生地にもみりんを加えふわふわに。



#### ブルーベリーカスタードパイ

サクッとした食感と、みりんを加えて作ったフィリングの素材感が同時に楽しめます。

産官学のコラボレーションによる今回のイベントは、日本の食文化の伝統を引き継ぐ若い世代が「和食」について考え、しようゆと共に日本の食文化を支えてきたみりんの知識と魅力を学ぶ良い機会となりました。