

生物資源科 3年農業生産コース が 新潟県の郷土料理 の『のっぺ』を 独自アレンジして新惣菜を考案しました！

生物資源科3年農業生産コース野菜専攻は、このたび新潟県の郷土料理「のっぺ」の独自メニューアレンジに取り組み、学校や地元食材を使用して新しく惣菜を考案しました。

「のっぺ」は新潟県を代表する郷土料理で、野菜や鶏肉、魚介などを煮込み、米粉やサトイモでとろみをつけた煮物のことです。本県の伝統料理の一つです。新潟県内でも地域によって使用される食材が異なり、地域や使用する材料、季節によって特徴があります。家庭、人によって中身が異なり、多くの方に親しまれている料理です。

今回、学校で野菜専攻が生産したニンジンや上越地域の農家さんの野菜を利用した新作「のっぺ」を開発しました。

昨年から規格外野菜の利用方法について学びを深めてきました。実際に収穫した野菜の中から、規格外の野菜を中心にどんな惣菜ができるか工夫と検討を重ねてきました。

今年、野菜専攻が生産したニンジン、秀品率がとても高く、形の良いニンジンが多く収穫できました。

しかし、その一方で写真のような、岐根、股割れ、細根、短根などの規格外ニンジンも少なからずあり、その利用方法について考えました。

食品ロスの削減を目的に、積極的に規格外ニンジンを使用しました。規格外のニンジンであっても、味は全く変わりなく美味しいです。サイズが小さくても、股割れしていても、細かく切るので問題なく、美味しく食べることができます。

食材はこの他に、地元上越産のレンコンと彩りを考えて薄紫色の紫ダイコンを採用し、鶏もも肉を入れた「彩りのっぺ」を考えました。



岐根や股割れしたニンジン

今回使用した材料

- | | |
|-------------|-------|
| ・ニンジン（学校産） | ・砂糖 |
| ・レンコン（上越産） | ・塩 |
| ・紫ダイコン（上越産） | ・しょうゆ |
| ・鶏もも肉 | ・水 |
| | ・片栗粉 |

私たちが工夫した点は、学校のニンジンを使用したこと、彩りを鮮やかにするために、薄紫色の紫ダイコンを使用したことです。固過ぎず、やわらか過ぎない食感を残すように工夫し、しょうゆで味を調えました。

今回の取り組みは、「食品ロスを減らしたい」という思いから実現しました。今後も引き続き、地域に貢献できるように活動を継続し、地域の皆様に喜んでいただきたいと思います。JAえちご上越・あるるん畑で、しばらくの期間販売いたします。



地域食材で作った「のっぺ」



お惣菜として販売します



販促用POP