


 聖徳大学短期大学部

 発行 聖徳大学短期大学部
 総合文化学部
 住所 〒271-8565 千葉県松戸市岩瀬 650
 TEL 047-385-1111 (大代表)
<https://faculty.seitoku.ac.jp/arts-sciences/>

BISOCIE

Become Independent in Society (社会的自立)

2022年12月16日 NO.15-A

グループ名

製菓・フードの名品づくり

主な内容

 松戸産の枝豆と卵を使った
 レシド開発

製菓・フードの名品づくり


 松戸の枝豆農家
 戸張農園での
 フィールドワーク


収穫したての枝豆は香りが豊かで美味しかった。



6月3日(金)にメンバー全員がJAとうかつ中央農業組合の本多課長補佐同行のもと、戸張農園さんを訪問して園主の戸張さんから枝豆について話を伺いました。

その後、自分たちで気になったことを質問しました。

戸張さんのお話と質問で分かったことは、戸張農園の枝豆収穫時期は6月中旬から7月と言うことと、品種によって収穫時期がちがうこともわかりました。また戸張農園の枝豆は他の農園と比べて収穫時期が早くしているようです。その理由は枝豆の甘さを強くするため有機肥料を少し多い目に使っているからということでした。

枝豆は通年スーパーで見かけることから旬がわからなかったのが旬を知ることが出来て今後の買い物に役立つと思います。また旬の時期が思ったよりも短く感じました。栽培方法は露地栽培とトンネル栽培で病気対策は農業で年間約5.400kgが収穫できるようです。



試作の様子



1回目は加える塩が多く、塩味が強かったため、2回目は塩を減らして作りました。また求肥が冷めるとのびにくくなり包みにくくなるので、冷めないうちに早く包むことを意識しました。

味だけでなく見た目も考えて、切った時に色鮮やかに見えるよう、ずんだ餡に生クリームを絞り、層になるように工夫しました。