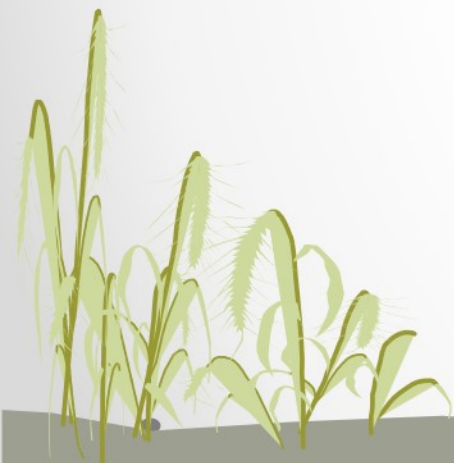


新潟の食材味比較

SDGsテーマ

～作る責任使う責任～



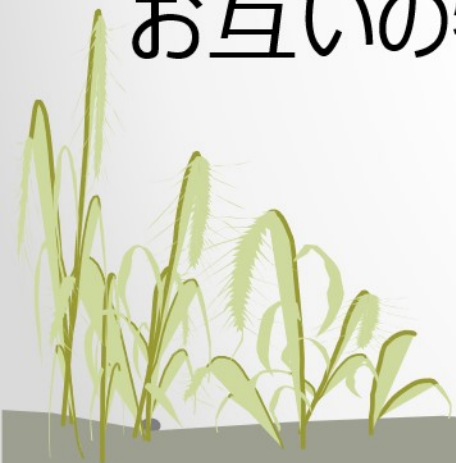
SDGs テーマ ⑫, 作る責任使う責任

企画テーマ みんなが作った新潟飯

<やること>

新潟で作られた材料とそうでない材料の二種類を使って同じ料理を作り、味比べをする。

お互いの特徴や良い所・悪い所を書く。



今回準備した食材



【ご飯、鮭、かぼちゃ・コリンキー、ナス、
そうめん・へぎそば の5種類】
右：新潟 / 左：新潟以外

食材比較①



【焼き茄子】

左： 茨城産

- ・手触りは新潟産よりは硬め
- ・皮の色が濃い紫
- ・茄子の芯はトロトロだったが、外側はそれほど柔らかくなかった

右： 新潟産

- ・手触りがふわふわ
- ・茨城産に比べて大きい
- ・なめらかな食感
- ・色鮮やか
- ・私はこっちの方が好み

【焼きかぼちゃ】

左： 自宅の庭（かぼちゃ）

- ・手触りは新潟産よりはだいぶ硬い
- ・皮の色は濃い緑
- ・甘くてしっとりした口あたり

右： 新潟産（コリンキー）

- ・手触りは柔らかめ
- ・生食可
- ・皮の色は黄色
- ・火を通してシャキシャキした食感



食材比較②



【焼き鮭】

左： 産地不明（国内）

右： 新潟産

・色は濃いオレンジ色

・色は薄いピンク色

・柔らかい身

【麺類】

左： 香川産（素麺）

右： 新潟産（へぎそば）

- ・つるっとしたのど越し
- ・色は白い
- ・麺が丸くて細い

- ・つなぎに布海苔を使っているため、色は茶色い
- ・コシがある
- ・味がしっかりしている
- ・麺が平たく細い



全体図 (上の段：新潟以外 下の段：新潟産)



まとめ

全体的に新潟産の食材の方が色鮮やかで柔らかかった。特に茄子のとろける食感でとても美味しかった。比較レビューはしなかったが、魚沼産コシヒカリは甘みが強く日本一のお米として知られている。今回使った新潟産の野菜や魚は、原宿にあるアンテナショップ「新潟 ネスパス」で購入した。

今回、食材を同じ方法で調理したが、それでも味の変化が感じられて興味深かった。

