

葉っぱ寿司

3年 7番 大野太一

このテーマを選んだ理由

- この地域は自然が豊かで、そこで取れる葉っぱを使って笹寿司のような寿司を作りたいと思ったから。

笹寿司との違い

- 笹寿司のように殺菌効果などは少ないが見た目が真新しい
- 笹寿司と違ってそこでしか取れない葉っぱや使いたい葉っぱを使うことができる。



計画

- 1 葉っぱ寿司について調べて食推に聞く
- 2 試作品を作り、食べてもらう
- 3 改善して給食に出してもらう
- 4 南中で公認をとる
- 5 お店に売り込み、販売してもらう

僕の人カライズ

- 調理員 後藤さん
- 調理員 阿部さん
- ネオカンパーニュ南部 村越さん
- かどや 鈴木さん
- 道の駅ひだなん店長 片所さん
- 食生活改善推進委員 平山さん 北村さん

調べたこと

- 葉っぱ寿司について
- 葉っぱの種類
- 材料
ミョウガの葉 すしのこ ぜんまい水煮 油揚げ
たけのこ 砂糖 酒 ミョウガなど

葉っぱ選び

- 朴の葉:大きくていいにおい
- イタドリ:いいにおい
- ミョウガ;笹の葉に似たさわやかな香り
- 笹
- 柿
- 向日葵



給食に採用





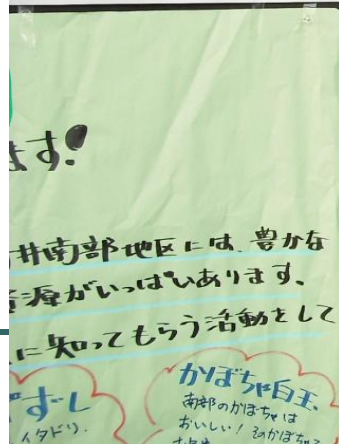
調理実習

実際に作ってみた



道の駅へ

- 道の駅に試食をしてもらいに行ってきた
- 50食持って行った
- アンケートの実施



道の駅でのアンケートの結果のまとめ

- 美味しかったという人がたくさんいた(回答37人中37人!!)
- 感想・改善点
 - ミョウガの味、歯ごたえが良い ・もうちょっと味が濃くても良い ・ミョウガの葉はいいやつを使ったほうがいい ・箸が要らなくて食べやすい ・ご飯がうまい など

葉っぱ寿司 南中公認

かどやの弁当に入れてもらったり、
飲食店のメニューにしてもらう！！

