

Menue 03

ソーサー人の基地カレー

宇宙といえば思い浮かべたものが宇宙人で、そこから、宇宙人の基地があったら面白いのではないかとことにとどり着きました。何度も試作を重ね、最初は着色料を用いて水色だった米を、黒米を用い紫色に変更し、宇宙の不思議な空間をイメージしました。また、ソーセージではなく、ポークピッツで宇宙人を、大きめに切った芋と肉で隕石を表しました。そして、人参を星で切り抜いて宇宙感を増し、基地に近づけました。見た目は白いルーだけど、食べたらかレーの味がするということも注目ポイントです。



ゲストさんたちにもパチパチを楽しんでいただきました!

綿あめにサイダーをかけた



パチパチキャンディを入れたり



「パチパチ」で童心に帰ります!



Menue 04

わくわくパチパチ宇宙ゼリー

宇宙の夢のような感じをイメージして作りました。宇宙をイメージして透明感のある紫色のゼリーにしたり、夜空に輝く星をイメージしてパチパチキャンディを入れました。また、白玉を月や星の形にして可愛くしました。さらに、雲に見立てた綿あめにサイダーをかけた綿あめが消えてシュワシュワ鳴るなど、遊び心もいれました。味覚だけでなく、視覚や聴覚で楽しめるゼリーで、子供から大人まで笑顔になれるゼリーに仕上げました。

☆材料(2人分)

- ・白米……………1合
- ・黒米……………小さじ1
- ・鶏むね肉……………280g
- ・じゃがいも……………2個
- ・人参……………2/3本
- ・玉ねぎ……………1/2玉
- ・卵……………1個
- ・ポークピッツ……………4本
- ・サラダ油……………大さじ1
- ・カレーパウダー……………大さじ2
- ・水……………200ml
- ・牛乳……………200ml
- ・コンソメ……………大さじ1弱
- ・塩コショウ……………少々
- ・小麦粉……………大さじ2強
- ・バター……………20g

たまごは、中札内産です!



☆作り方

- 1 米を研ぎ、黒米を入れて炊く。
- 2 じゃがいもと鶏肉は一口大に、玉ねぎは薄切りにする。人参は輪切りし、星形に型をとり、余った部分はみじん切りにする。ゆで卵を作る。
- 3 ポークピッツの先端に切れ込みを入れ、フライパンで焼く。
- 4 油をひき、よく熱した鍋で鶏肉を焼く。鶏肉に火が通ったら、玉ねぎを加え、透き通るまで炒める。
- 5 4に人参とじゃがいもを加え、さらに炒める。
- 6 5にカレーパウダーと水を加え具材が柔らかくなるまで煮る。※水が足りなくなったら少し足す。
- 7 6に牛乳を入れ、コンソメと塩コショウで味付けをし煮詰める。
- 8 耐熱容器に小麦粉とバターを入れ、電子レンジで600W1分加熱してよく混ぜる。
- 9 6の火を止め、7を加えてよく混ぜ、再び加熱をする。とろみがつくまで混ぜる。
- 10 皿に盛りつける。

//宇宙産業の企業ゲストさん//



スペースコタン株式会社
中神美佳さん
隕石に見立てた十勝産
じゃがいもがホクホク!

☆材料(小さいグラス約4個分)

- ・ぶどうジュース……………430ml
- ・ゼラチン……………6g
- ・白玉粉……………100g
- ・水……………90ml
- ・フルーツ缶(みかん)……………2分の1
- ・フルーツ缶(もも)……………2分の1
- ・パチパチキャンディ……………1袋
- ・サイダー……………30ml
- ・綿がし……………1袋

☆作り方

Aゼリー

- 1 鍋にジュース250mlと粉ゼラチン6グラムを入れる。
- 2 木べらなどで混ぜながら煮溶かす。人肌より少しちょっと温かめ位になったら(トロクとしてきたら)火を止める。
- 3 残りのジュースを入れて混ぜる。
- 4 バットに入れて粗熱をとってから冷凍庫で40分ほど冷やす。

B白玉

- 1 ボウルに白玉粉を入れて水を80mlほど加え、手でこねる。残りの水を加えながら、生地が耳たぶほどの固さになるまでこねる。
- 2 鍋にたっぷりの湯を沸かす。生地をひろげ、星形などの型に抜いた白玉を沸いた鍋に入れる。軽く混ぜ、生地が浮いてきたらそのまま1分ほど茹でる。
- 3 冷水に入れて軽く混ぜてぬめりをとり、水気を切る。

C盛り付け

- 1 カットしたフルーツと固まったゼリー、白玉を自由にグラスに盛りつける。※ゼリーの表面は白玉でうめつくす。
- 2 1の上に、綿がし→パチパチキャンディの順に盛り付ける。※食べる時にサイダーをかける。

//宇宙産業の企業ゲストさん//



株式会社岩谷技研
小川順子さん

お口の中でも弾けて、懐かしい感触。



生徒コメント

お家でお子さんと楽しみながら作ってみてください!

考案者:窪田玲、坂中梓紗

考案者:中山仁衣菜、嵐羽琉、藤林未早