

報道発表資料の配付日時 2月9日 (金)

発表項目 (行事名)	帯広南商業高校クッキング部による「宇宙」をテーマにした創作料理 レシピE-BOOKの発行について
概要	<p>十勝総合振興局は、地域の新たな基幹産業として期待される宇宙産業への理解促進及び宇宙のまちづくりの機運を高めるために、帯広南商業校クッキング部の協力のもと「宇宙」をテーマにした創作料理のレシピブックを制作し、インターネット上で公開しました。</p> <p>公開場所1 十勝総合振興局ホームページ内 https://www.tokachi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/176962.html PDFファイルをDLしていただけます。</p> <p>公開場所2 hokkaido ebooks サイト内 https://www.hokkaido-ebooks.jp/?bookinfo=%e5%8c%97%e6%b5%b7%e9%81%93%e5%b8%af%e5%ba%83%e5%8d%97%e5%95%86%e6%a5%ad%e9%ab%98%e7%ad%89%e5%ad%a6%e6%a0%a1%e3%82%af%e3%83%83%e3%82%ad%e3%83%b3%e3%82%b0%e9%83%a8%e3%80%8c%e3%81%a8%e3%81%8b%e3%81%a1 ウェブ上でE-BOOKとして読むことができます。 なお公開場所1の十勝総合振興局内ホームページ内にhokkaido ebooksサイトへのリンクを掲載しています。</p> <p>当E-BOOKに収録した6品は、以下の企画コンセプトのもと、同校クッキング部生徒18名が、3ヶ月あまりの試行錯誤の上に完成させた、味も見た目も絶品のオリジナルメニューとなっています。</p> <p>(企画コンセプト) 『10年後の2033年、十勝・帯広は世界有数の「宇宙への玄関口」として多くの宇宙産業関係者や宇宙旅行者で賑わい、街では屈指の名店「とがち宇宙レスト</p>
参考	作品の発表及び試食会は令和5年12月6日(水)に、帯広南商業高校で開催。
報道(取材)に当たってのお願い	「宇宙のまちづくり」×「美食のまちづくり」という難題に挑戦した高校生の自由な発想及びその成果をぜひ、積極的に報道願います。
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク
その他	
担当(連絡先)	北海道十勝総合振興局産業振興部商工労働観光課(担当:岩瀬、池田) TEL 0155-26-9046(直通)

北海道帯広南商業高等学校クッキング部

「とがち宇宙レストラン」

絶品メニューの作り方



"Tokachi Space Restaurant"
How to make a delicious menu

「10年後の2033年、『宇宙への玄関口』として多くの旅行者で賑わう十勝・帯広では、『とがち宇宙レストラン』が大繁盛していた・・」という設定で、地域の食材を活かした仮定の看板メニューを開発してみました!



"Tokachi Space Restaurant" Menu

宇宙探検!わくわくサラダめん

考案者:高木華凜、穴吹海、大沼朱理

トウインクルサンドイッチ

考案者:片石ゆら、佐々木日瑚、米田紗羽

~ソーサー人の基地カレー~

考案者:中山仁衣菜、嵐羽琉、藤林未早

~わくわくパチパチ宇宙ゼリー~

考案者:窪田玲、坂中梓紗

12の軌跡

考案者:佐藤瑚夏、早勢媛、鈴木真衣、関根江舞

~ミルクレーウケーキ~

考案者:東井咲詠、山下澤菜、松本茉莉

試食会ゲスト 株式会社アンタレス 黒田有彩・スペースコタン株式会社 中神美佳・株式会社岩谷技研 小川順子
企画・発行 北海道十勝総合振興局商工労働観光課



Menue 01

宇宙探検！ わくわくサラダめん

トマトとツナのサラダスパゲッティをそうめんにし、野菜を沢山使用することによってさっぱりと食べられるメニューにしました。味付けにオリーブオイルを少量使うことにより、まろやかさがあがりながらも飽きがないような味になっています。天の川や宇宙を表現したいと思い、そうめんの一部に色を付け、上の飾りのミニトマトで宇宙人の顔を、少し大きめのトマトで太陽を、もとの断面を生かしたオクラで星をイメージしています。



Menue 02

トゥインクル サンドイッチ

宇宙といたら初めに思い描いたのが星だったので、星をイメージしたかわいいデザートにしたいと思い考えたメニューです。パンなのでデザートでもあり、少し食事要素もあるので、あっさりとしたサラダそうめんに満足感ができます。一般的なフルーツサンドの形を変え、パンのくり抜かれた部分にフルーツを入れ、カラフルな星が見えるようになっています。生クリームは紫芋パウダーを入れて鮮やかな紫色にしました。

☆材料

- ・そうめん……1束
- ・オクラ……1本
- ・ミニトマト……3個
- ・ナス……3枚
- ・ツナ缶……1/2缶
- ・賞味色料……適量
- ・紫薯色料……適量

<そうめんドレッシング>

- ・おろしにんにく……小さじ2と1/2
- ・レモン汁……小さじ6
- ・塩コショウ……適量
- ・オリーブオイル……小さじ4
- ・ミニトマト……2〜3個
- ・きゅうり……1/4本

液体着色料を使うと
麺が鮮やかに
色づきます。

☆作り方

1. そうめんを3等分にし、1つはそのまま、もう2つはそれぞれ青と紫の着色料を入れたお湯で茹でる。
2. ミニトマト1つに包丁で切り込みを入れて太陽の形にする。
残り2つは半分にし、宇宙人を作る。
オクラは斜めで0.5cmくらいに切る。
3. トマトときゅうりを角切りにし、調味料と混ぜる。
4. 醬にレタスを入れ、そうめんを盛り付ける。
3のドレッシング2/3を上からかけ、2で作ったものを真りにせ真ん中にツナをのせる。
残りのドレッシングを卵のお皿に入れる。



//宇宙産業の企業ゲストさん//



株式会社産食研
小川順子さん
ドレッシングも
美味しい!

☆材料

- ・食パン……3枚
- ・ホイップクリーム……30ml
- ・砂糖……3g
- ・ブルーベリージャム……小さじ1
- ・輪切りパイナップル……1/4程度
- ・キウイ……少量
- ・紫芋パウダー……3g

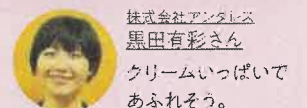


☆作り方

1. 食パンを星形にくり抜き、そのうち3枚はさらに内側を、星形に包丁などでくり抜く。
2. ホイップクリームに砂糖と紫芋パウダーを混ぜ固めに泡立てる。
3. 食パンにホイップクリームを塗り、その上にくり抜いた食パンをのせ、空いた真ん中の部分にキウイ、パイナップル、ブルーベリージャムをそれぞれ盛り付ける。

食べ物で
色づけをしたため
「紫芋」を
選びました。

//宇宙産業の企業ゲストさん//



株式会社アムダリス
黒田有彩さん
クリームいっぱいであふれそう。

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いうことにたどり着きました。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ところ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感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ると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盥
- 黒米……………小さじ1
- 鶏むね肉……………250g
- じゃがいも……………2個
- 人参……………2/3本
- ポークピッツ……………1/2盥
- 卵……………1個
- ポークピッツ……………4本
- サラダ油……………大きじ1
- カレーパウダー……………大きじ2
- 水……………200ml
- 牛乳……………200ml
- コンソメ……………大きじ1盥
- 塩コショウ……………少々
- 小麦粉……………大きじ2杯
- バター……………20g

たまごは、中札内産です!



作り方

- 1 米を研ぎ、蒸米を入れて炊く。
- 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、余った部分も同じも切りにする。ゆで卵を作る。
- 3 ポークピッツの光澤に切れ込みを入れ、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。
- 5 鶏肉に火が通ったら、玉ねぎを加え、密き通るまで炒める。
- 6 4に人参とじゃがいもを加え、さらに炒める。
- 7 5にカレーパウダーと水を加え食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。
- 8 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。
- 9 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。
- 10 7の火を止め、7を加えてよく混ぜ、再び加熱する。とろみがつくまで混ぜる。
- 11 皿に盛りつける。

宇宙産業の企業ゲストさん!!

エスペースコタニ株式会社
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……………60ml
- フルーツ缶(もも)……………2分の1
- パチパチキャンディ……………1盥
- サイダー……………30ml
- 綿あめ……………1盥

作り方

Aゼリー

- 1 鍋にジュース250mlと粉ゼラチン5グラムを入れる。
- 2 水ばらなどで混ぜながら煮溶かす。人肌より少しちぎと温かめになったらトロットしてまた火を止める。
- 3 残りのジュースを入れて混ぜる。
- 4 ハットに入れて粗熱をとってから冷蔵庫で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 鍋にたっぷり湯を沸かす。生地を丸く、星形などの型に抜いた白玉を湯いと鍋に入れる。軽く混ぜ、生地が浮いたらそのまま分けて乾かす。
- 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。
- 2 ※ゼリーの表面は白玉でうめつくる。
- 3 1の上に、綿あめパチパチキャンディの順に盛り付ける。
- 4 ※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!!

株式会社産業球技
小川順子さん
お口の中でも弾けて、懐かしい感触。



生後コメント
お家でお子さんと楽しみながら作ってみて下さい!



考案者: 窪田麻、坂中穂穂

Menu 05 12の軌跡

12星座をモチーフにした12種類のお寿司を考案。

☆材料(12星座分)

- A酢飯**
 ・ごはん……………450g
 ・酢……………大さじ1
 ・砂糖……………小さじ1/2

B中身(各星座)

- 牡羊座**
 ・ラム肉……………20g
 ・塩……………少々
 ・胡椒……………少々

- 牡牛座**
 ・牛肉……………20g
 ・塩……………少々
 ・胡椒……………少々

- 双子座**
 ・枝豆……………10g
 ・鮭フレーク……………10g
 ・塩……………少々

- 蟹座**
 ・カニカマ……………2~3本
- 獅子座**
 ・豚肉……………20g
 ・塩……………少々
 ・胡椒……………少々

- 乙女座**
 ・鶏肉……………20g
 ・塩……………少々
 ・胡椒……………少々

- 天秤座**
 ・ひき肉……………10g
 ・味噌……………小さじ1

蠍座

- ・えび……………5尾
 ・マヨネーズ……………小さじ1
- 射手座**
 ・ごはん……………38g
 ・バター……………3g
 ・コーン……………大さじ1

- 山羊座**
 ・モッツアレラチーズ
 (小さい丸タイプ)……………5g
 ・わさび……………1.5cm
 ・醤油……………小さじ2
 ・砂糖……………少々
 ・みりん……………小さじ1

- 水瓶座**
 ・ミニトマト……………37g
 ・生ハム……………3g
- 魚座**
 ・シーチキン……………20g
 ・マヨネーズ……………小さじ1

- Cトッピング部分
 (各星座共通)**
 星形の卵
 ・卵……………2個
 星
 ・きゅうり……………1/2本

- 星座の記号**
 ・海苔の佃煮
 スティックタイプ……………2本

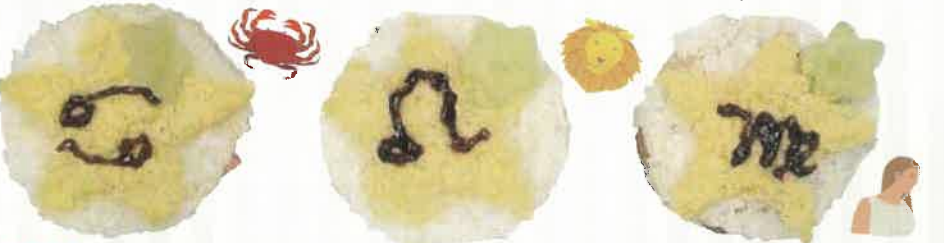
- Dその他**
 ・焼き油……………適量



★牡羊座★羊が連想されるため、ラム肉を使用。

★牡牛座★牛が連想される、牛肉を使用。

★双子座★枝豆で双子の姿を演出し、彩を加えるため鮭フレークを用いた。



★蟹座★カニは高価なので、似ているカニカマを使用。

★獅子座★ライオンの肉は手に入らない為、豚肉で代用。

★乙女座★鶏肉は高タンパク低カロリー、女性にとって大切なポイントを抑えた。

☆作り方

- 1 Aを混ぜ、酢飯を作る。スクランブルエッグを作る。きゅうりを薄く12枚切り、小さい星型でくり抜いた星を作る。
- 2 Bの具材をそれぞれ作る。牡羊座、牡牛座、獅子座、乙女座、天秤座→フライパンに少量の油をしき、炒めて調味料で味付けする。蟹座→手でほぐす。蠍座→手で和える。射手座→フライパンにバターを入れ溶かし、ごはんをコーンを入れて混ぜる。山羊座→調味料にモッツアレラチーズを漬ける。水瓶座→ミニトマトを適当な大きさにカットする。魚座→和える。
- 3 酢飯をセルクルの3分の1まで敷き詰めて、星座ごとの具材を敷き詰め、その上に酢飯を敷き詰める。※射手座は間に挟む物はなく、バターコーンライスでセルクルに入れ敷き詰める。
- 4 スクランブルエッグをこした卵を3の上に星型をのせ、その上に入れて星の形になるようにトッピング。
- 5 4の上に、海苔の佃煮スティックタイプで星座のマークを描く。
- 6 右上に、星形にくり抜いたきゅうりを添える。

//宇宙産業の企業ゲストさん//



株式会社アンクレス
黒田有彩さん

10月生まれなのでさそり座をいただきました!星座のマークは海苔の佃煮ですね。



★天秤座★発酵食品が好まれる方が多いと言われていたため味噌を使用。

★蠍座★サソリの味はエビの風味に似ているため使用。

★射手座★ライスを具にする奇抜さで、射手座の好奇心旺盛さを表現。



★山羊座★羊からチーズを連想。味の変化でわさび醤油を用いた。

★水瓶座★芸術家気質な方が多いと知り、色鮮やかなマトと生ハムで飾る。

★魚座★シーチキンを使い、生魚が嫌いな方でも食べられるようにした。

Menu 06 ミルキーウェイケーキ

コンセプトが宇宙だったので、見た瞬間に宇宙をイメージできるよう作成。ポイントは、ホワイトチョコレートを使用することによって、色を鮮明につけたところ。そして、アラザンで星を表したところもポイントのひとつ。色を混ぜてグラデーションにすることで、よりギャラクシー感を表現した。ケーキの本体のココアパウダーケーキは、ざっしりしっとりとした味わいと食感を楽しむことができる。

☆材料

- Aココアケーキ部分**
 ・バター……………100g
 ・薄力粉……………80g
 ・ココアパウダー……………20g
 ・卵……………2個
 ・砂糖……………80g
 ・ベーキングパウダー……………1g
 ・ホイップ……………100g

Bミラー部分

- ・砂糖……………150g
 ・コルデンスミルク……………100g
 ・水……………140ml
 ・紛ゼラチン……………10g
 ・ホワイトチョコ……………175g
 着色料(液体タイプ)
 ・黒(青(4滴、3滴)
 水色(2滴)
 紫、赤紫(3滴、2滴)
 ・アラザン……………適量

☆作り方

☆下準備

- (1)オーブンを170度に設定し、予熱しておく。
- (2)バターは室温に戻す。薄力粉、ココアパウダーはふるっておく。
- (3)ホワイトチョコを砕いて小さくし、ボウルに入れ湯煎で溶かす。
- (4)紛ゼラチンを65mlの水に入れてスプーンで混ぜておく。

☆手順

- 1 バターと砂糖80gを白くほくなるまでよくすり混ぜる。
- 2 泡を頭を4、5回くらいに寄せて少しずつ1に加えてその都度よく混ぜる。
- 3 ふるっておいたココアパウダー、薄力粉、ベーキングパウダーを入れてよく混ぜる。
- 4 泡に泡が混ざらぬよう、数回叩き混ぜて空気を抜いておく。
- 5 オーブンに入れ、30分焼く。
- 6 オーブンから出し、冷んでから冷えるまで湯煎器に入れる。
- 7 小鍋に砂糖とコルデンスミルク(50g)を入れて、中央で混ぜる。
- 8 7にゼラチンを入れ、弱火で混ぜながら溶かす。
- 9 ホワイトチョコの上に18をすべてかけ、15分間おく。
- 10 9を溶かして茶でやさしく混ぜ、完全に溶かす。
- 11 10に着色料を入れて混ぜる。
- 12 ケーキを冷茶庫から出し、半分にする。
- 13 12の間に生クリームを入れる。
- 14 13に11をかけ、マーブルになるように爪楊枝で混ぜる。
- 15 アラザンを星のように並べる。

//宇宙産業の企業ゲストさん//



スペースコロニー株式会社
由神美佳さん

開発で苦労した点はありますか?



生徒コロン

最初は黒が多い、少し残念な色に(笑)改良を重ねて青を基調のミラーケーキに仕上げました。