

# 犬山YEGと名古屋経済大学管理栄養学科とのコラボ企画『石上げピラフ』の報告

犬山商工会議所青年部（略称：犬山YEG）と名古屋経済大学とのコラボレーション企画によって、生み出された『石上げピラフ』の報告を記載させていただきます。

近年、各都市の商工会議所青年部を主体に、地元の食材や名物を題材にした商品開発が活発に行われており、我々、犬山YEGも「何か新しい商品を生み出せないものか。」と思案していました。

他の都市のように強力な特産品がないため、犬山の史跡、イベント等をテーマにした商品を作り上げようと決めました。

会員内で協議を重ねた結果『石上げ祭り』をテーマに、商品開発を行っていくこととなりました。

商品開発するにあたり、FacebookやInstagram内でSNS映えする商品を目指す事になり、名古屋経済大学管理栄養学科の学生さんの力を借りる事になりました。

当時、大学2年生の女性4名と倉橋先生の多大な協力の基、『石上げピラフ』を開発しました。



青年部×名古屋経済大学管理栄養学科コラボ「石上げピラフ」

## 石上げピラフ

石上げピラフは、石上げ祭の様子を食材で表現しています。見た目以外にも冷めてもおいしく食べられる様な味付けにする事や、簡単に作る事ができるように工夫されています。私はこの活動を通して、一からメニューを作る大変さや試作ごとに改善策を考える大切さを学ぶ事ができました。また、開発メンバーとの話し合いの中で1人では考えられない意見などに触れる事ができ、とても良い経験になりました。

出原 沙織

『石上げピラフ』の特徴としては、主に以下の3つあります。

- ① ボン酢をジュレ状にした物をピラフの上に乗せる事
- ② カラフルなミックスベジタブルを混ぜる事により彩も考慮し、見た目から可愛いピラフになっている事
- ③ 犬山市内に工場を置くコーミ(株)犬山工場様からも協力をいただき、トマトピューレのソースを使用している事

2017年の犬山市産業振興祭、2018年の犬山祭、犬山市産業振興祭と計3回販売を行いました。

『ピラフにジュレが乗っているのが斬新。』や、『見た目が可愛い。』等の好評なコメントを頂きました。

販売会場が屋外との条件であったことから、炊飯器への電力供給の問題、水分量の調整問題等が発生しました。こうした点から短時間・大量販売にはやや不向きである傾向がわかり、飲食店やご家庭といった室内にて提供する事がベストの状態であるという結論に至りました。

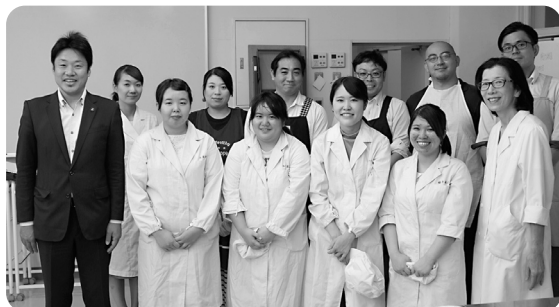
犬山YEGと名経大生のコラボレーション成果を、

より多くの方々に知って頂きたく『石上げピラフ』のレシピを公開します。

皆様、ご家庭で調理し、是非御賞味ください。



企画段階では、たくさんの意見を出し合いました



名古屋経済大学管理栄養学科の皆さんと青年部メンバー

## 「石上げピラフ」レシピ

ピラフ（4人分）…………… 作り方

米	400g
ミックスベジタブル	270g
塩こしょう	5つまみ
バター	60g
冷凍えび	40g
ベーコン	40g
顆粒コンソメ	8g

- ① 冷凍えびを解凍する
- ② 米を洗う
- ③ 米を浸漬する
- ④ ベーコンを短冊切りにする
- ⑤ ミックスベジタブル、えび、バター、コンソメ、ベーコン、塩コショウを入れ炊飯する
- ⑥ 炊飯が終わったら混ぜる

ジュレ…………… 作り方

顆粒コンソメ	35g
水	350g
粉寒天	3.5g
塩こしょう	2つまみ
赤パプリカ	4g
刻みねぎ	4g

- ① お湯をわかす
  - ② コンソメを入れてとかし塩コショウで味を整える
  - ③ 寒天を入れて1～2分沸騰させる（沸騰させすぎない）
  - ④ バットに入れてラップをし冷やす
  - ⑤ 固まったらまな板に取りだし包丁で刻む。
- ※赤パプリカ・刻み葱などをトッピングとする

トマトソース

トマトピューレ	100g
砂糖	大さじ1/2g
塩こしょう	3つまみ
ワインビネガー	35g
オリーブオイル	小さじ2g

トッピング…クルトン