

# About Menu

駒場学園生たちは、前回学んだ江戸東京野菜の特性を活かしたメニューを考えてくれました。実際は江戸東京野菜以外にも、園芸高校からは、ジャガイモ・かぼちゃ・ピーマン・トマト・大葉なども提供され、「冷製かぼちゃのスープ」や「具沢山の卵焼き」などにも使用されました。※多くのメニューがありますので、園芸高校で採れた江戸東京野菜を使用したメニューだけご紹介いたします。


駒場学園生が  
メニューについて  
説明してくれました。



▲メニューの説明

◀調理の様子


## ラタトゥイユ

 江戸東京野菜(寺島茄子・雑司ヶ谷茄子)を使用

ラタトゥイユは、日本語で言うと「南仏野菜の煮込み」です。発祥の地はプロバンス地方のニースの野菜の煮込み料理と言われています。今回は江戸東京野菜のナスを使いました。本来なら、野菜はオリーブオイルでソテーし、軽く煮込むのですが、江戸東京野菜の食感や味などを分かって頂くために、ナスだけに調理しました。

◀チキンに添えられた「ラタトゥイユ」



 江戸東京野菜(伝統小松菜)を使用

前回園芸高校で、採れたての小松菜を試食した時に感じた「シャキシャキ感」を味わってもらうためにも、小松菜と人参は軽くボイルする程度にして、少し食感を残すようにしました。小松菜・人参・ひじきには、出汁、調味料を使って下味をつけてあります。

◀ピクルスと一緒に盛りつけられた「青菜の白和え」▶



## 青菜の白和え

# 試食後の意見交換



試食後、園芸高校生にまずは味の感想を付箋に書いてもらいました。

「グラタンの食感・味ともにソースがなめらかで非常にGood!」「ティラミスの甘さが最高!」「青菜の白和え。小松菜の食感とごまのコクが合っていて美味しいと思いました。」「茄子の味・食感がそのままなのが嬉しいです。」などのポジティブな感想と共に、以下のような大人顔負けの感想もありました。

「ラタトゥイユの茄子が少し苦いかも」「ピクルスのトマトの酢が強い」「卵焼きは卵がジャガイモに負けている」などなど、食材をつくっている高校生から、食材を調理する高校生への真剣なやり取りも見られました。そして、駒場学園生も率直な意見に頷いたり同意の声をあげたりしながら、真摯に受け止めていました。

感想を共有した後は、全員で「駒場学園の文化祭でどうしても江戸東京野菜をアピールすることができるか」について話し合い、アイデアを出し合いました。色々な事情があり全ては実現できないものの、いくつかは実行することになりました!

江戸東京野菜を  
知ってもらうために  
私たちができること

案

駒場学園の  
文化祭にむけて

- 事前にインターネットを使って告知
- ポスターを作成
- メニューに江戸東京野菜を使っていることを記載
- ホールの人に説明を頼む
- 園芸高校から仕入れた野菜を駒場高校で販売
- 卵に使用するケチャップを

園芸高校でつくられたものにする

などなど…

## 試食の様子

さて、お味は!? そして食感は!?



▲試食会場の準備がととのい、メニューの説明がはじまりました



▲完成した料理をデジカメでパチリ/試食のスタートです



▲意見交換をしながら、じっくり試食/食後、付箋に書き出した意見や感想が、こんなにたくさん集まりました