

ホヤ炊き込みご飯に挑戦

生態や栄養学なども学ぶ

東農大オープンカレッジ

東京農業大学のオープ
ンカレッジがこのほど、
東京・世田谷区の同大世

東京農業大学のオープ
ンカレッジがこのほど、
東京・世田谷区の同大世

同大農學部デザイン農
学科の谷口亞樹子教授
は、じき身のホヤをキツ

機能をもつ奇跡的な食材であることを説明。食の
うなぎ業ヒップデューラ

田谷キャンバスで開かれ、受講者はホヤの生態や栄養学などを学ぶとともに、実際に焼き込みご飯を作つてその味を楽し

チンばさみで簡単に切り分ける手順を実演しながら、といだコメに乗せて炊飯するだけという簡単な調理方法を紹介。ホヤがもつ5味

4) の大石新市氏はフレンチ、イタリアンでもホーユガ食材として使用されていることを紹介した。受講者は吹き上がった

写、配布を禁じます。

A group of people wearing aprons and hats are working together to prepare food in a kitchen. They are using various utensils like knives and spoons to handle ingredients on a white countertop. A large black rice cooker is visible in the background.

はさみを使って簡単にホヤを切り分けた



完成した炊き込みご飯

で簡単に切り替えられるのが、簡単な切り替えという簡単なことを紹介。ホヤがもつ5味付け(甘味、塩味、苦味、酸味、うま味)が十 分な味付けをするため、調味料は一切不要なことも説明した。

4) の大石新市氏はフレンチ、イタリアンでもホヤが食材として使用されていることを紹介した。受講者は炊き上がった「ホヤご飯」を試食しながら、用意された「ホヤアヒージョご飯」「唐揚げ」なども振る舞われ、最後には「恵海ほや」や蒸しホヤも土産として手渡された。から揚げは来年度、同大学の学食で提供することを目指し、今秋の収穫祭（学園祭）でも提供されたという。

18日 008面 無断の転載、複写、配布を禁じます。

18日 008面 無断の転載、複写、配布を禁じます。