

研究背景

- ・大和丸なすは大和の伝統野菜
- ・高級食材として、京浜市場に流通
- ・コロナ禍の外出自粛で県外への流通が滞り、生産農家は大打撃（死活問題）
- ・地元での消費を余儀なくされたが、**地元での認知度が低い**
- ・ご当地メニューで地元認知度UP↑を

先行研究

本学で実施した先行研究によると、大和丸なすの美味しい調理方法は「揚げ」「煮る」2つのレシピを開発した

フライドナス

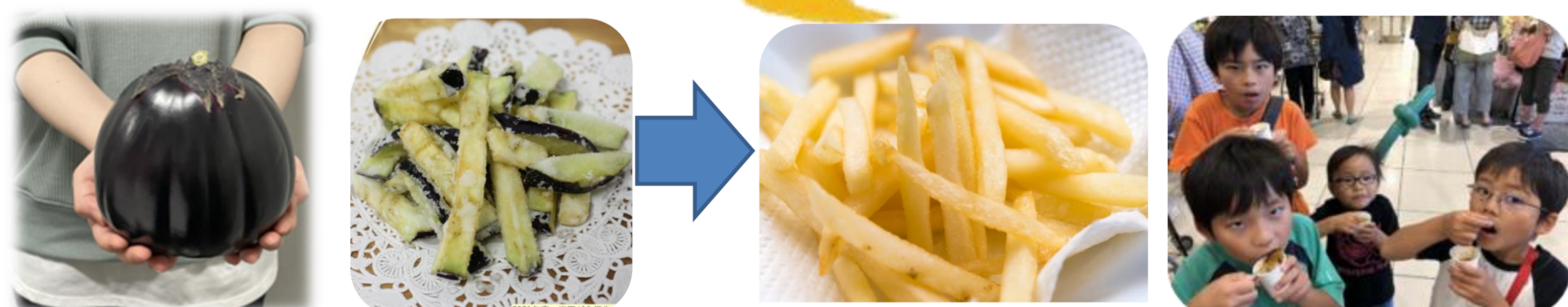


冷やしみぞれ煮



【なすの現実】
子どもの嫌いな野菜1位

「フライドナス」を子どもが好きな「フライドポテト」風に改良すれば、普及できるのでは！



研究方法

① 「フライドナス」のレシピ改良とマニュアル作成

フライドポテトのようなカリッとした食感を再現したい！
→大和丸なすは水分含有量（90%以上）多い
→時間が経つと水分と油が出てベタついてしまう

「揚げ粉」「水抜き時間」「食塩量」の3項目で「カリッと食感」を残せるレシピについて検討

- ①揚げ粉「小麦粉、コーンスターチ、片栗粉」
- ②水抜き時間「5分、10分、15分、20分」
- ③水抜きに用いる食塩の量「1g、1.2g、1.5g、2g」

② 居酒屋での商品化検討



地元居酒屋2店舗で試食会を実施
関係者（生産農家、居酒屋店員、大和郡山市職員）で試食し、意見交換

研究結果

揚げ粉の種類	検証結果
小麦粉	衣が厚く、大和丸なすの水分を吸収しやすいため、食感を失っている
片栗粉	衣が厚く、大和丸なすの水分を吸収しやすいため、食感を失っている
コーンスターチ	衣が薄く、揚げてから30分後でも食感が残っている

	1.0g		1.2g		1.5g		2.0g	
	塩味	水分	塩味	水分	塩味	水分	塩味	水分
5分	薄い	残る	薄い	残る	○	残る	濃い	残る
10分	薄い	残る	薄い	残る	○	残る	濃い	残る
15分	薄い	○	薄い	○	○	○	濃い	○
20分	薄い	○	薄い	○	○	○	濃い	○

1.5gの食塩をふって15分置き、水分を拭いた後、コーンスターチを揚げ粉に使う



①水抜きの時間「15分」では提供に時間がかかりすぎる



②コーンスターチが居酒屋では準備しづらい

考察・まとめ

課題

フライドナスは提供までに時間や手間がかかってしまうため、居酒屋でのメニュー化は難しかった

- ①居酒屋で普及啓発しやすいレシピの改良・開発
- ②現状のレシピ・マニュアルのまま、居酒屋から拠点を変更し、異なる拠点を検討した上でご当地グルメ普及活動を目指す