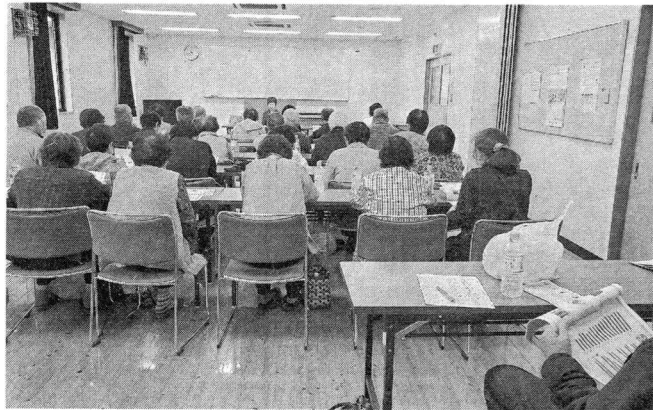


改めて「調味料」の⑧を学ぶ 2つの講演から

講師・小後摩美絵氏



香辛料で味さまざま 煮魚に使うと消える生臭さ

ソースのはなし

11月19日(土) 午後1時
より、大分県国東市の糸永公民館において、(一社)日本ソース工業会、(二財)全国調味料・野菜飲料検査協会専務理事の小後摩美絵氏に、日本主婦連合会九州支部(15名)が「ソースの魅力」について講演をお願いしました。

① ソースとは、醤油やドレッシングを含む液体調味料の総称のことですが、日本では「ソース」といえばウスターソースと言われるほど普及しています。

② ウスターソースは19世紀の初めにイギリスのウスター市で生まれたと言われていました。野菜や果実に塩や酢を加えて保存したところ、熟成して偶然おいしいソースになった。日本には、明治時代以降に、洋食の広がりとともに日本人の舌に合うソースの開発によって、食卓に定着してきています。

③ ソースの原料は、野菜・果物・果実・砂糖・食塩・香辛料・食酢で、特に色んな香辛料でソースの味に特徴がある。

④ ソースの消費は、中国、九州地方が多く、東北・北海道は少ない傾向です。大分市は47位で少ない方です。終了後、ウスターソース類を使って、便利な使い方や、ちょっとした工夫でいつもの料理をよりおいしくする使い方の紹介、また、煮魚にソースを使うと、生臭さがとれて子供が喜ぶ料理になる等。

日頃使っているソースをいろいろな角度からみるのが出来て大変勉強になった。ありがとうございました。

炊き込みごはんにも 江戸のころは観賞用

加工用トマトのはなし

11月19日(土) 午前10時より、大分県国東市安岐町西武蔵公民館において、(一社)全国トマト工業会、(二財)全国調味料・野菜飲料検査協会の小後摩美絵専務理事に講演をしていただきました。

協会の主な活動は、トマト加工品に関する品質や表示の改善に関する事業、加工用トマトの生産・出荷の合理化を促進するための事業、トマト加工品の拡大に関する事業を中心に行っていると紹介されました。続いて、

① トマトの原産地は国が定めたルールに従って、

③ 表示については、

11月19日(土) 午前10時より、大分県国東市安岐町西武蔵公民館において、(一社)全国トマト工業会、(二財)全国調味料・野菜飲料検査協会の小後摩美絵専務理事に講演をしていただきました。

協会の主な活動は、トマト加工品に関する品質や表示の改善に関する事業、加工用トマトの生産・出荷の合理化を促進するための事業、トマト加工品の拡大に関する事業を中心に行っていると紹介されました。続いて、

① トマトの原産地は国が定めたルールに従って、

③ 表示については、

は、トマトのグルタミン酸のうま味と、かつお節のイノシン酸のうま味との相乗効果でおいしくなるそうです。

みそ汁や煮物にケチャップを少し加えるとうま味が増して、減塩でもおいしくなる裏技も紹介して、質問のあったトマトの紹介もあり、特にトマトを使った和食(炊き込みごはん、みそ汁等)は、トマトのグルタミン酸のうま味と、かつお節のイノシン酸のうま味との相乗効果でおいしくなるそうです。

みそ汁や煮物にケチャップを少し加えるとうま味が増して、減塩でもおいしくなる裏技も紹介して、質問のあったトマトの紹介もあり、特にトマトを使った和食(炊き込みごはん、みそ汁等)は、トマトのグルタミン酸のうま味と、かつお節のイノシン酸のうま味との相乗効果でおいしくなるそうです。

みそ汁や煮物にケチャップを少し加えるとうま味が増して、減塩でもおいしくなる裏技も紹介して、質問のあったトマトの紹介もあり、特にトマトを使った和食(炊き込みごはん、みそ汁等)は、トマトのグルタミン酸のうま味と、かつお節のイノシン酸のうま味との相乗効果でおいしくなるそうです。

3ヶ月程度は冷蔵庫で保存すれば食べられる。「だし」として使用する事で、毎日消費でき無駄なく食べられる。ということがわかりました。

地域の男女30名が参加され、皆さん大変良い勉強をさせてもらったと喜んで、さっそくおみやげに頂いた商品を持ち帰り、夕食にはなべをして、家族団楽をしました。