

みんなで食べよう! 紀の川市産の柿カレー

短大生からの美味しい提案!!

紀の川市は平成17年に紀の川流域の5つの町が合併して誕生しました。清らかな紀の川や豊かな自然、長い歴史と伝統、たくさんの新鮮なフルーツなどたくさんあり、とても魅力的なところですよ。

みんな意外と知らない!?

★紀の川市の有名なフルーツ紹介

- 🍑 桃 🏆 全国3位
- 🍊 はっさく 🏆 全国1位
- 🍎 いちじく 🏆 全国1位
- 🍑 柿 🏆 全国3位 (生産量)

なぜ短大生が提案?

3年前からスタートした集中講義「プロジェクト実践演習」
「紀の川市の魅力を広く伝えよう」をコンセプトに
紀の川市と和歌山信愛短期大学でコラボし、
公開講義されています。
フィールドワークやディスカッションを行いながら
実際に開校するまで取り組み、
学んでいます。



今年のプロジェクトの紹介

今年のテーマは...

「地域資源を売り出そう!!」

4月から今までフィールドワークで紀の川市をたくさん巡って、たくさんの魅力を発見してきました。

今年注目なのが...

生産量が全国3位の **柿** です!!!

季節も踏まえて柿を売り出すことにしました。

「今までにないものを流行らせたい」という

学生の思いで柿カレーを作ってみました。

渋戻りが出ないよう、料理としてたくさんの

方に美味しく食べてもらいたいという

思いを込めました。

そして何度も試作を重ね、食感をよくする

ために工夫をしています。

よければ、お子様や家族みんなが

食べてみてください! 😊

柿カレーの作り方とポイント

材料 <5人前>

- カレー 1/2 箱
- 豚こま肉 250g
- じゃがいも 2個
- 玉ねぎ 1玉
- 人参 1本
- ★ 柿 200g

作り方

- ① 柿の皮を剥いて適当な大きさに切る。
- ② 袋に入れ、柿を冷凍する。
- ③ おろしがねですりおろす。
- ④ いつも通りにカレーを作る。
- ⑤ 出来上がったカレーの火を弱め、柿を入れ少し温める。

ポイント

- ★ 渋戻りをしてしまう柿は温めるのがNG! だけ!!
冷凍することで舌触りや渋戻りをおさえている。
- ★ ⑤ 火を止めて柿を入れてもOK!!
すると、より渋戻りをおさえることができる。



今回冷凍処理をしたのが新しい提案だよ! 楽しんでいただけましたか?
渋戻りしないように試行錯誤して考えてみました。
味覚に敏感な私たち20歳で何度も試作しました。
素敵な紀の川市がもっともっと有名になりますように! ✨

※ 今回使用した柿は、株式会社ローカル和歌山支社(紀の川市)の規格外品を使用しています。
廃棄果実の削減を目指し、無償提供していただきました! 😊