



レシピ開発は  
事前取材・調査  
とスケジュール  
管理から

毎日続くレシピ開発。素材や調理法が重ならないように、カレンダーに記入していきます。郷土料理の場合は、歴史書を読み、現地の料理店や研究家に取材し、「なぜ？」から考えるそう

手早くキレイ、かつ  
「食べておいしい」料理

取材の日は4種類の深川井を作ってもらいましたが、実に手早い！「昔は撮影用にキレイさ重視で作ったこともありましたが、でも今は全部すぐに食べられる料理で、そのまま撮影してもらいます」

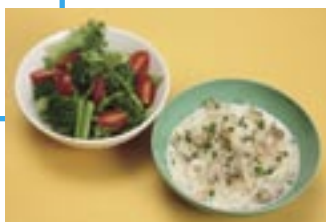


研究から生まれた  
深川井レシピ

上が江戸甘味噌を使った昔ながらのもので、ゴボウを入れワケギと山椒を利かせる。左が信州味噌で東京名産のウドと、ネギは長ネギ、薬味は七味。右のお茶漬け海苔を使ったものは、ミツバをあしらってワサビを少々。「お茶漬け海苔は手軽な素材。なかなかどうしての味になります」

牛乳入り深川井は、  
これから広げたい味

「カルシウム不足と言われる中、牛乳を入れた深川井もなかなかです」。確かにタマネギの甘みもあり、和風リゾート的でいけます！「決め手は黒コショウ。必ず入れてください。付け合わせは東京産の野菜のサラダで、地産地消を考える機会に」



エフシージー総合研究所 <http://www.fcg-r.co.jp/>



毎日、私たちがテレビや新聞、雑誌、食品のパッケージなどで目にする新しい料理レシピ。その数の膨大さを考えるにつけ、あのレシピがどんなふうにならされているのか気になります。その一角を担っているのが、エフシージー総合研究所・食品料理研究室です。

「私たちは、食品に関する商品評価試験を行ったり、食品表示のリスク管理を行うシステム開発を行ったりなど、少人数ながら幅広い活動を行っています。レシピ開発については、産経新聞に毎日掲載される「レシピ」をメインに、新商品、新食材を使ったレシピ開発も行いますので、今までにストックしたレ

## “今”必要とされる食と料理の 情報を探求し続けます

エフシージー総合研究所・食品料理研究室は、メディアやメーカーなどに依頼された食品実験やレシピ開発を行う“食”情報のプロフェッショナル。現在は郷土料理のレシピ開発にも、力をそそいでいます。

レシピ数は1万7000以上に」と、室長の山内寿子さん。会社の一角とは思えない立派なキッチン設備がそのステータスです。

「レシピにも流行があります。今は、出合いの素材を使うなど、『簡単・お手軽』が主流ですが、逆に調理の基礎を見直すという流れも目立ってきました。そのような流れの中で、今、力を入れているのが「郷土料理」の再提案。農林水産省などが参加する食育プロジェクトに参加する中で、自分たちができることを考えた結果、たどり着いたそう。

まず手始めに行ったのが、東京の郷土料理「深川井」を題材にしたレシピ開発。本来の

深川井は、江戸甘味噌を使い、甘味が強いのが特徴。しかし今ではオリジナルの味は甘すぎると感じる人が多いとか。そのため一般的な信州味噌を使ったレシピ、「手軽派」のためにはインスタントのお茶漬け海苔を使った簡単レシピ、さらに牛乳を加えてリゾート風にした洋風レシピなどを開発したそう。

「昔ながらの味を伝えるのも大事なことで、その料理のいい部分を気軽に取り入れてもらうのも大事。これからは、時代に合った郷土料理との付き合い方を提案していきたいと思っています。今後は、東京以外の地域の郷土料理をテーマに活動を続けていく予定です」



エフシージー総合研究所  
フジテレビ商品研究所  
暮らしの科学部  
食品料理研究員のメンバー

右から  
主任研究員 江波戸志保さん  
室長(管理栄養士) 山内寿子さん  
田山奈留美さん  
主査研究員 相良和彦さん