



妙高南部の郷土料理レシピ

2番 阿部瑞希



動機

- 妙高南部の郷土料理をいろいろな地域の人に知って欲しかったから。
- 南中がなくなってしまうので、何か形に残したかったから。



今までの計画

1、郷土料理のレシピを調べる



2、分量などを詳しくまとめる



3、実際につくってみる



4、先生やグループの人に試食してもらう



5、(好評な場合)簡単なレシピにまとめる





今までの計画

6、感想用紙と共にどこかにおいてもらう



7、感想をもとにレシピを改善する



8、レシピを冊子にする



9、南中公認をもらう



10、どこかに売り込む(かどやさんなど)



人カラインズ

- ねおかんぱーにゅ南部(村越洋一さん・村越やすこさん)
- 調理員の後藤さん・阿部さん
- ねぎぼうず(村田さん)
- かどや(鈴木さん)

途中経過 実際に作る

★くるみなます★ (試食をしてもらって)

良かった点

- ・ くるみの風味がきいている



悪かった点

- ・ 味が薄い
- ・ 味にばらつきがある
- ・ にんじんは湯がいたほうが良い



途中経過 ねおかんぱーにゆ

水の文化祭で改善したレシピを感想用紙と共に置いた

良かった点

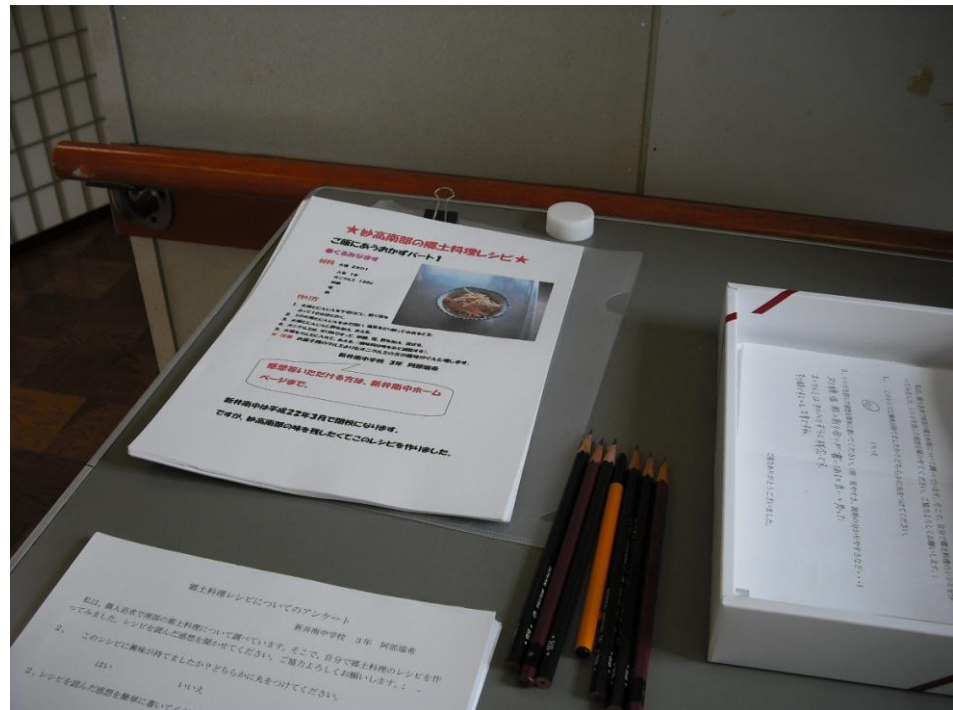
- ・ 分かりやすい
- ・ つくってみたい
- ・ 好感あり
- ・ 珍しい

悪かった点

- ・ オニクルミが分からない
- ・ 調味料の分量をのせる

その他

- ・ 試食をしてみたかった
- ・ どんなときに食べる郷土料理なのか説明を入れる





公認して欲しいもの

南部

郷土料理

レシピ