

# GERO わさびを使用した料理提案

仲野恵美<sup>\*</sup>, 小西結花<sup>\*\*</sup>, 山川敬恵<sup>\*\*\*</sup>, 舘 和彦<sup>\*\*\*</sup>

<sup>\*</sup>岐阜女子大学大学院 <sup>\*\*</sup>日本海給食株式会社 <sup>\*\*\*</sup>家政学部健康栄養学科  
(2014年1月31日受理)

## The cooking proposal which uses the GERO Japanese horseradish

NAKANO Megumi<sup>\*</sup>, KONISHI Yuka<sup>\*\*</sup>,

YAMAKAWA Yukie<sup>\*\*\*</sup>, TACHI Kazuhiko<sup>\*\*\*</sup>

<sup>\*</sup> Gifu Women's University graduate school

<sup>\*\*</sup> Sea of Japan meal incorporated company

<sup>\*\*\*</sup> Gifu Women's University

(Received January 31, 2014)

The Gero construction industry association of Gifu Gero performs Japanese horseradish cultivation by a GERO type Japanese horseradish manufacturing system, and is tackling the regional vitalization project aiming at new specialty establishment of a city. Then, there is a request of a cooking proposal and it will tackle. We decided to make arrangements with an association after literature documentation, and to make the cooking proposal of Kaiseki cuisine. Then, two or more trial productions, an improvement, etc. were made. And the sampling party was carried out and the questionnaire survey was conducted. Although there was also a menu to be improved, it is thought that the degree of favorable impression was synthetically high, and it has proposed the dish in alignment with a theme.

### 1 緒言

山葵は、栽培法で沢山葵、畑山葵の2種類に分類される。沢山葵は山間地の豊富な湧水、清水の流れる溪流で、畑山葵は比較的湿

気の多い夏涼しい土地で栽培される<sup>1)</sup>。本研究の「GERO わさび」は、沢山葵に分類される。

岐阜県下呂市にある社団法人下呂建設業協会は、平成21年度より山葵を利用した下呂

市の新たな特産品確立による、地域活性化事業に取り組んでいる。販売については、下呂ならではの出口戦略として、下呂温泉旅館組合や市内飲食店、加工業との更なる連携強化を図る事を検討している<sup>2)</sup>。出口戦略に繋がる事業として、当研究室に山葵を使用した料理提案の依頼があった。打ち合わせにて、協会の方の山葵栽培を通じた地域活性化にける思い、山葵の効能<sup>1)</sup>への興味や期待感を感じた。そこで、単なる山葵を使用した料理ではなく、協会の方の思いや期待を盛り込んだ懐石料理を提案する事とした。懐石料理は「下呂の観光・自然」をテーマに、地域の食材を用いて盛り付けを工夫し、皿の上で下呂の名所を表現する事とした。料理の試作や改善を繰り返していく中で、協会の方等と複数回の打ち合わせを行い、頂いた意見や感想を料理に取り入れていった。

## 2 方法

### (1) 山葵の調理法の検討

わさびの使用部位や調味料との組み合わせを検討するため、以下の実験を行った。

根茎については、すりおろしたのについて、すりおろし直後・5分後・10分後・20分後における味覚（辛味と風味）の経時変化を検討した。また、切り方による違いをみるために、みじん切り、薄切り、1cm角切、2cm角切にしたものを、茹でた場合と蒸した場合の味覚を比較した。調味料との組み合わせとして、レモン汁・酢・混合出汁に加えて味覚を比較した。さらにポタージュスープに加えた場合も検討した。

根については、蒸す・茹でる・素揚げ・衣揚げを行い、味覚を比較した。

茎と葉については、そのままのものと、下処理として、下茹でした場合と塩もみした場

合を比較した。

ごはんとの組み合わせについて調べた。生のままのものを一緒に炊飯した場合、茹でたものや塩もみしたものをご飯に混ぜた場合について比較した。また、茎に味噌だれやドレッシングを加えた場合の組み合わせを調べた。

葉については、水・塩水・酢水にさらした場合の味覚について、10分毎の経時変化を調べた。さらに、生のままとブランチング処理を行った場合で、通風乾燥機にて乾燥粉末にしたときの色や味覚について比較した。

### (2) 料理提案

「下呂の観光・自然 ～お皿の上で下呂の風景を表現～」をテーマとした懐石料理は、前菜、椀物、お造り、焼き物、煮物、揚げ物、酢の物、蒸し物、食事（飯・汁物・香の物）、菓子を提案した。

### (3) 提供方法及び評価方法

料理案を完成させた後、協会関係者、行政関係者、下呂市小坂地区の旅館関係者や飲食店関係者、高校生の合計20名に対して試食会を行った。うち6名は1人前を個別試食し、他14名は複数人前をシェアする形で試食した。その際、山葵の使用法やイメージとの一致等について、評価と意見を記入してもらった。アンケートの詳細は、次頁に掲載した図1・2の通りである。

## 3 結果及び考察

### (1) 山葵の調理法の検討

根茎については、すりおろしてからそのままにしておくと、時間経過と共に、山葵の辛味や風味が徐々に減少した。すりおろして使用する際は、辛味と風味を保つ工夫が必要になると考えられる。しかし、すりおろした根

GEROわさびを使用した料理提案

**試食会アンケート(懐石料理)**  
(性別(男性・女性)分類(飲食店関係者・その他))

本日は忙しい中ご試食しいただき、誠にありがとうございました。今後の研究に役立てたいので、アンケートにご協力お願いします。

料理名	アンケート項目			
	◎わさびの味	◎わさびの使い方	◎イメージの一致度	◎備考(改善点やご意見/感想をお願いします)
<b>①前菜</b> 寒天寄せ 海老の塩焼き 野菜と里芋の豆乳煮	(わさび不使用) 弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善 効果的・普通・要改善	(開場食) 一致・不一致	
<b>②刺身</b> 鯛立魚の刺身 川魚の塩焼き 白身魚の塩焼き 山菜あんかけ	弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善	(盛立鉢) 一致・不一致	
<b>③お造り</b> 飛騨牛のお造り	(わさびはお好みで)	効果的・普通・要改善	(皿の上の刺身の添え) 一致・不一致	
<b>④焼き物</b> 川魚の塩焼き 白身魚の塩焼き	弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善	(小皿の盛) 一致・不一致	
<b>⑤煮物</b> 五種類の雲刺し鍋	(わさび不使用)		(奇岩窪石) 一致・不一致	
<b>⑥酢の物</b> かぶの酢の物の物	弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善	(石置) 一致・不一致	
<b>⑦蒸し物</b> 蒸し鶏ちゃんまんなし 山菜のまじりたまご	弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善	(苗木鉢) 一致・不一致	
<b>⑧食事</b> 山菜湯と煮かきの御 茶だしの味噌汁	弱い・丁度よい・辛すぎる (特にお聞きすることはありません)	効果的・普通・要改善	(温泉の湯気) 一致・不一致	
<b>⑨菓子</b> わさびあい可 ルバーブのたると	弱い・丁度よい・辛すぎる (わさび不使用)	効果的・普通・要改善	(古子の紅梅) 一致・不一致	
<b>全体</b>	◎ 全体を通して◎わさびの使い方 効果的・普通・要改善 ◎ 全体的なイメージ 少ない・丁度よい・多い ◎ お店で提供できるか? (提供するに◎改善が必要かを管理をお願いします) できる・メニューによる・できない			

ご協力ありがとうございました。

図1 アンケート用紙(個別試食用)

**試食会アンケート(懐石料理)**  
(性別(男性・女性)分類(飲食店関係者・その他))

本日は忙しい中ご試食しいただき、誠にありがとうございました。今後の研究に役立てたいので、アンケートにご協力お願いします。

料理名	アンケート項目			
	◎わさびの味	◎わさびの使い方	◎イメージの一致度	◎備考(改善点やご意見/感想をお願いします)
<b>①前菜</b> 寒天寄せ 海老の塩焼き 野菜と里芋の豆乳煮	(わさび不使用) 弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善 効果的・普通・要改善	(開場食) 一致・不一致	
<b>②刺身</b> 鯛立魚の刺身 川魚の塩焼き 白身魚の塩焼き	弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善	(盛立鉢) 一致・不一致	
<b>③お造り</b> 飛騨牛のお造り	(わさびはお好みで)	効果的・普通・要改善	(皿の上の刺身の添え) 一致・不一致	
<b>④焼き物</b> 川魚の塩焼き 白身魚の塩焼き	弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善	(小皿の盛) 一致・不一致	
<b>⑤煮物</b> 五種類の雲刺し鍋	(わさび不使用)		(奇岩窪石) 一致・不一致	
<b>⑥酢の物</b> かぶの酢の物の物	弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善	(石置) 一致・不一致	
<b>⑦蒸し物</b> 蒸し鶏ちゃんまんなし 山菜のまじりたまご	弱い・丁度よい・辛すぎる	効果的・普通・要改善	(苗木鉢) 一致・不一致	
<b>⑧食事</b> 山菜湯と煮かきの御 茶だしの味噌汁	弱い・丁度よい・辛すぎる (特にお聞きすることはありません)	効果的・普通・要改善	(温泉の湯気) 一致・不一致	
<b>⑨菓子</b> わさびあい可 ルバーブのたると	弱い・丁度よい・辛すぎる (わさび不使用)	効果的・普通・要改善	(古子の紅梅) 一致・不一致	

ご協力ありがとうございました。

図2 アンケート(複数人前シェア用)

茎をポタージュスープに加えた場合には、辛味の減少が少なかった事から、乳製品との組み合わせが良いと考えられる。切り方の違いについては、どの切り方においても、辛味より苦味を強く感じた。山葵の辛味成分は、アブラナ科の植物に含まれるカラシ油配糖体であるシニグリンが、細胞が破壊され酸素に触れ、細胞にあるミロシナーゼと反応する事により生成されるアリルイソチオシアネートによるものであるが<sup>1)</sup>、切ったり噛んだりしただけでは、細胞を破壊出来ず、アリルイソチオシアネートが生成されず、苦味を感じた為と考えられる。また、茹でてでも苦味は軽減されなかった事から、すりおろして使用する以外は不向きと考えられる。レモン汁・酢・和風混合出汁にすりおろしを加えた場合は、どれも苦味を感じたが、時間経過とともに液体部分から山葵の香りが感じられた。和風混合だしは加熱すると、味の変化はないが、山葵の色が鮮やかになった。

根については、蒸した場合と茹でた場合共に、辛味を感じられなかった。揚げた場合には、どちらの条件においても強い苦味があった。以上の事から、根はそのように調理しても山葵特有の味覚が感じられなかった為、料理に用いるには不向きと考えられた。

葉・茎については、生のままでは、辛味が強すぎ、皮が口に残り、口当たりが悪かった。生のものを一緒に炊飯した場合は、炊飯器を開けた際に、山葵の香りを強く感じられた為、蒸し料理の香り付けとして利用する事が出来ると考えられた。茹でた場合には、しゃきしゃきした食感は良かったが、青臭く、辛味や風味は感じられなかった。塩もみをしたものについては、辛味・風味が感じられ、食感も良く、ご飯との組み合わせも良かった事から、メニューに取り入れやすいと考えられた。

茎については、味噌と合わせると、食感のみしか感じられなかったが、そこに根茎のすりおろしをさらに加える事で、辛味と風味を出す事が出来た。ドレッシングについては、辛味や風味を感じられなかった。根を揚げた際にも苦味を感じた事から、山葵は油との相性があまり良くないと考えられた。これは、脂溶性のアリルイソチオシアネートが油に溶けてしまった事により、香りを感じなくなった為か、油脂によって酵素反応が阻害された為と考えられた。

葉については、真水・塩水・酢水にさらし放置させても、青臭さが強く不快に感じた。また、通風乾燥については、ブランチングした後に乾燥させた方が、色も良く辛味を感じられた為、ブランチングしたものを乾燥粉末にして利用する事が出来ると考えられた。

## (2) 料理提案

表1に、提案した懐石料理と使用した山葵の部位について示した。山葵の使用部位については、図3の通りである。

表1 料理名と山葵の使用部位

提供順	料理名	使用部位
①前菜	冷製3種盛り (寒天寄せ、野菜と湯葉の豆乳煮、海藻の塩麴和え)	C, E
②椀物	巖立風しんじょの山葵おすまし	A
③お造り	飛騨牛のタタキ	A
④焼物	川魚の塩焼き 白雲餡添え	D
⑤煮物	炊き合わせ 出汁で炊いたおろしを添えて	不使用
⑥揚げ物	五種衣の変わり揚げ	A
⑦酢の物	かぶの桜酢の物	A, E
⑧蒸し物	蒸し鶏ちゃんまんじゅう 山葵の香りに包まれて	A, B, D
⑨食事	山葵漬と赤かぶのご飯 赤だしの味噌汁	A, C
⑩菓子	ルバーブのたると わさびあいす	A

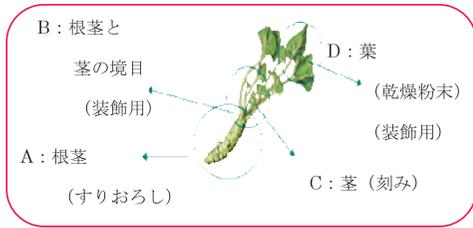


図3 山葵の使用部位



図4 前菜

前菜は「冷製3種盛り」とし、寒天寄せ、野菜と湯葉の豆乳煮、海藻の塩麴和えを提案した。寒天寄せは、あきしまささげ・マコモ筍・生麩を醤油等で味付けした出汁で固め、山葵の葉の上に盛り付け、笠形にした大根を添えた。豆乳煮は、ほうれん草・人参・湯葉を豆乳で煮た。塩麴和えは、海藻と長芋、山葵の茎を塩麴で和えた。この料理は、「關鷄楽の賑やかさ」を表現した。「關鷄楽」とは春の高山祭りの祭行列の1つで、町ごとに祭囃子の節や衣装等が異なる<sup>3)</sup>。寒天寄せや豆乳煮の具材で赤・緑・黄と色合い豊かにし、衣装の賑やかさを表現した。寒天寄せに添えた大根は、關鷄楽で使う笠を表現した。「山葵の使い方」のアンケート結果は表2に示した。効果的または普通と答えた人が寒天寄せは25%、塩麴和えは55%だった為、寒天寄せにすりおろしを加える、塩麴和えに加える茎の増量等が必要と考えられる。「イメージとの一致度」のアンケート結果は表3に示した。65%の人が一致と答え、「山葵は弱いが、

表2 アンケート結果 (山葵の使用法)

		効果的	普通	要改善	未回答
①前菜	寒天	2	3	1	14
	海藻	4	7	7	2
	湯葉	不使用			
②椀物		11	4	4	1
③お造り		13	5	1	1
④焼物		4	5	10	1
⑤煮物		不使用			
⑥揚げ物		6	6	0	8
⑦酢の物		3	11	3	3
⑧蒸し物		7	8	2	3
⑨食事	ご飯	13	1	0	6
	汁物	不使用			
⑩菓子	あいす	14	1	0	5
	たると	不使用			

表3 アンケート結果 (イメージとの一致度)

	一致	不一致	中間	未回答
①前菜	13	6	0	1
②椀物	10	8	1	1
③お造り	14	4	0	2
④焼物	12	2	0	6
⑤煮物	15	2	1	2
⑥揚げ物	8	2	1	9
⑦酢の物	13	1	0	6
⑧蒸し物	11	3	2	4
⑨食事	15	0	0	5
⑩菓子	10	1	0	9

關鷄楽はよくイメージする事が出来る」との意見もあり、關鷄楽を表現出来たと考えられる。

椀物は「巖立風しんじょの山葵おすまし」を提案した。素麺を浮かべたすまし汁を入れたお椀に、山葵のすりおろしを乗せた海老のしんじょを盛り付けた。この料理で表現した「巖立峡」は、高さ約72m、幅約120mの溶岩流の断面で、同じ様な岸壁が上流17kmに渡り続くものである<sup>3)</sup>。しんじょは巖立、山葵のすりおろしは巖立に育つ木々、素麺は川

の流れを表現した。「山葵の使い方」において、75%の人が効果的または普通と回答した為、山葵を効果的に使用出来たと考えられる。「イメージとの一致」では、50%の人が一致、40%の人が不一致と評価が分かれ、「巖立峡のイメージは椀物よりお造り（飛騨牛のタタキ）の方が強い」との意見もあった。よって、巖立峡の岩の形に近づける等、しんじょの成形に工夫が必要と考えられる。



図5 椀物

お造りは、岐阜県の名産である飛騨牛を使用した「飛騨牛のタタキ」を提案した。薄切りにした肉を、高さが出る様に重ねて並べ、その上に大根サラダを乗せた。おろしたての山葵の辛味と風味を味わえるよう、根茎とおろし金を提供し、自分ですりおろして出汁醤油と共につけて食べて頂く。この料理は「田の神祭りの踊り子の衣装」を表現した。国指定重要無形民俗文化財に指定されている「田の神祭り」は、「踊り子」と呼ばれる4人の若者が色鮮やかな花笠を被り舞を披露する、

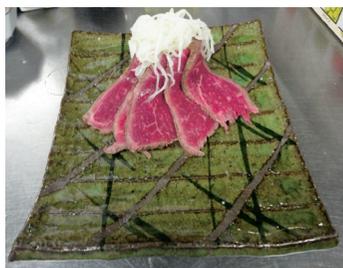


図6 お造り

飛騨路に春を告げる祭りである<sup>3)</sup>。赤い衣装の上に白い衣装を重ねる事から、飛騨牛で赤い衣装、大根サラダで重ねる白い衣装を表現した。「山葵の使い方」は、90%の人が効果的または普通と答え、「山葵が自分の好みで調節出来るのが良い」との意見が多かった。「イメージとの一致」は、70%の人が一致と答え、田の神祭りを表現出来たと考えられる。

焼き物は「川魚の塩焼き 白雲餡添え」を提案した。おどり串を打って塩焼きにした魚に、ブランチングして通風乾燥させた山葵の葉の粉末を加えた白雲餡をかけ、素麺南瓜を添えた。この料理で表現した「小坂の滝」は、岐阜県下呂市小坂町にある複数の滝の総称で、木々や野草に囲まれている為、木漏れ日等の自然の豊かさを感じつつ滝巡りが出来る<sup>3)</sup>。魚は大地、素麺南瓜は滝の流れ、白雲餡は滝に降り注ぐ木漏れ日を表現した。「山葵の使い方」において、50%の人が要改善と答え、「山葵の風味や味が今ひとつ」といった意見もあった為、山葵のすりおろしを餡に加える等、味覚・視覚共により山葵を感じさせる改善が必要と考えられる。しかし、「イメージとの一致度」では60%の人が一致と答えた為、小坂の滝を十分表現出来たと考えられる。



図7 焼物

煮物は「炊き合わせ 出汁で炊いたおろしを添えて」を提案した。オクラ・銀杏・里

芋・椎茸・ミニトマトを、蕪おろしであえた。なお、全体の味に変化をつける為に山葵は敢えて使用しなかった。この料理は、下呂市にある「中山七里の奇岩怪石」を表現した。「奇岩怪石」とは、飛騨川に架かる帯雲橋から金山町の境橋までの28kmにも及ぶ範囲の川沿いにある、石英斑岩の乳白色の奇岩群である<sup>3)</sup>。食材を不揃いな形に切る事で奇岩怪石の造形美を表現し、かぶおろし<sup>4)</sup>で川の流れを表現した。「イメージとの一致度」において、75%の人が一致と答えた為、中山七里の奇岩怪石を十分表現出来たと考えられる。



図8 煮物

揚げ物は「五種衣の変わり揚げ」を提案した。小麦粉の衣の舞茸・あられ衣の海老・高野豆腐を衣にした宿籾南瓜・食パンを衣にした長芋・素麺を衣にしたクリームチーズのアボカド包みを、山葵のすりおろしを加えたきのこソースや山葵塩、梅肉ソースで食べて頂く。この料理で表現した「石畳」は、飛騨街道と南北街道が合流する下呂市小川から、竹原へと向かう途中の初矢峠に、幅2m、長さ80.4mに渡る石の史跡である<sup>3)</sup>。様々な衣をつけて揚げたものを敢えて無造作に並べる事で、石畳の石の並びを表現した。「山葵の使い方」において、60%の人が効果的または普通と答え、「揚げ物と山葵組み合わせが良い」という意見が多かった為、山葵を効果的に使用出来たと考えられる。「イメージとの一致」

に対しては、一致と答えた人が40%のみだった為、具材を平面的に並べる等、盛り付けに工夫が必要と考えられる。



図9 揚げ物

酢の物は「かぶの桜風酢の物」を提案した。桜型にくり抜き酢等で味付けしたかぶと下呂市特産のレッドビートを、山葵の葉の上に盛り付け、牛蒡の山葵醤油漬を添えた。この料理で表現した「苗代桜」は、下呂市の和佐地区、大和橋を渡った小丘に立ち、2本の巨木からなる樹齢約400年の桜である<sup>3)</sup>。レッドビートとかぶは桜の花、牛蒡の醤油漬は幹を表現した。「山葵の使い方」において、70%の人が効果的または普通と答えた為、山葵を効果的に使用出来たと考えられる。「イメージとの一致度」においても、65%の人が一致と答え、「鮮やかな赤色が出ており、イメージとぴったり合う」という意見があった為、苗代桜を十分表現出来たと考えられる。



図10 酢の物

蒸し物は「蒸し鶏ちゃん饅頭 山葵の香りに包まれて」を提案した。アスパラガス・パプリカ・蓮根・饅頭を、食すには不適な山葵の根茎と茎の境目と共に蒸す事で、蓋を開けた際に山葵の香りを感じられるようにした。饅頭は、下呂市名物の、特製のタレを絡めた鶏肉やキャベツ等をジンギスカン鍋等で焼く「鶏ちゃん」を具とし、山葵の葉の乾燥粉末を加えた生地で包んだ。山葵のすりおろしとぼん酢で食べて頂く。蓋を開けた際に山葵の香りと共に広がる湯気を、下呂温泉<sup>5)</sup>に見立てた。「山葵の使い方」は、75%の人が効果的または普通と答え、「山葵の飾りがとても良く、山葵と饅頭もよく合っている」という意見もあった為、山葵を効果的に使用出来たと考えられる。「イメージとの一致度」は、55%の人が一致と答えたが「湯気がたっていればイメージに合う」という意見が多かった為、より下呂温泉を表現するには、1人前毎にせいろで蒸してそのまま提供する等、使用食器や提供方法に改善が必要と考えられる。



図11 蒸し物

食事は「山葵漬と赤かぶのご飯、赤だしの味噌汁」を提案した。ご飯は下呂市名産の赤かぶ漬け・山葵の茎の醤油漬けを混ぜた。また、出汁と山葵のすりおろしも一緒に提供し、薬味として山葵を加える、出汁でお茶漬けにする等ひつまぶし風にも出来る様工夫した。この料理で表現した「古子の紅梅」は、樹齡

750年、県指定天然記念物の紅梅である<sup>3)</sup>。赤かぶと赤味噌で紅梅を表現した。「山葵の使い方」において、65%の人が効果的と答え、「山葵の存在感が十分あり、大変良い方法」といった意見も多かった為、山葵を効果的に使用出来たと考えられる。「イメージとの一致」でも、75%の人が効果的と答えた為、古子の紅梅を十分表現出来たと考えられる。



図12 食事(ご飯)



図13 食事(味噌汁)

菓子は「ルバーブのたると、わさびあいす」を提案した。タルトは、カスタードクリームの上に、下呂産のルバーブをジャムにしたものを乗せた。アイスは、バニラアイスに山葵のすりおろしを混ぜた。これらの料理は、毎年12月24日に下呂温泉街で開催される、ロマンティックなクリスマスを演出するイルミネーションである「Love&Peaceキャンドルイルミネーションin下呂温泉」を表現した。このイベントは、「世界平和を皆で願いたい」という願いを込め、平和への使者や世

界市民と呼ばれるチャップリンのブロンズ像の周辺で約3000個のキャンドルを灯す<sup>5)</sup>。タルトに使用したルバーブはキャンドルの灯り、アイスはキャンドルの灯りで輝く雪を表現した。「山葵の使い方」において、70%の人が効果的と答え、「山葵が料理に上手くミックスされている」との意見も多かった為、アイスは山葵を効果的に使用出来たと考えられる。「イメージとの一致」に対しては、一致と答えた人が50%と意見が分かれた為、イメージにより近づけるには、タルトをキャンドルの様な形にする等の工夫が必要と考えられる。



図14 菓子

懐石料理全体としては、「お店での提供の可否」について、83%の人がメニューによっては可能であると答えた。また、「全体を通して、山葵のイメージが良い方向に変わる体験をする事が出来た」、「地域の風景をイメージした料理はユニークで良い取り組みだと思う」との意見ももらった。以上の事から、全体としては、山葵の効果的な使用と「下呂の観光・自然」の表現は、ほぼ出来たと考えられる。

### (3) 評価方法について

詳細は表2・3の通りである。考察するに当たって、未回答者は、全体人数に含めるが判断材料には含めなかった。アンケートにお

いて、各項目の選択肢毎の中間に記載している点の部分に丸をつけた人が多く、どの選択肢がその人の意見であるのかを明確に判断する事が出来ず、「未回答」とした為、未回答者が多いという結果になってしまった。記入してもらった際に、必ず選択肢のどれか1つを選ぶよう指示する必要があったと考えられる。

## 4 まとめ

GERO わさびを使用した料理提案として、「下呂の観光・自然」をテーマとした懐石料理を提案し、試食会にて意見・評価をもらった。その結果、一部の料理において山葵の使用法の改善や、テーマやイメージに対しての一致性の向上が必要なものもあった。しかし、高い評価を得た料理も多くあった為、総合評価としては、多くの人に好まれ、テーマに沿った料理が十分に提案出来たと考えられる。今後は、私達が提案したこれらの料理が一部でも使用され、下呂温泉街に来た観光客に食してもらえると幸いである。

## 5 謝辞

本研究にて食材の提供や試食会等にご協力頂きました一般社団法人下呂建設業協会の皆様、下呂市農林部農務課の皆様、下呂温泉旅館協同組合の皆様、下呂市内飲食店関係者の皆様、下呂市内高校生の皆様、岐阜女子大学館研究室の学生の皆様に深く感謝致します。

## 参考文献

- 1) 木苗直秀・小嶋操・古郡三千代, ワサビのすべて 日本古来の香辛料を科学する, 学会出版センター, 2006年, p1・35・43・53-57・93・168
- 2) 地域連携型農外企業参入モデル事業委託業務企画提案書, 2012年3月29日

- 3) 萩原町商工会ホームページ  
<http://www.gero-navi.jp/>
- 4) 野崎洋光, 日本料理味つけ便利帳, 柴田書店,  
2010年, p42-47
- 5) 下呂市観光案内 <http://www.city.gero.lg.jp/kankou/>