

●カゴメ株式会社（名古屋支店・上野工場・カゴメ記念館）を訪ねました。

「物資開発検討委員会」視察研修

カゴメ株式会社を訪ねて～（カゴメ株式会社の調味料を使用した調理実習）～

令和元年12月10日（火）に、カゴメ株式会社（名古屋支店・上野工場・カゴメ記念館）を訪ねました。

カゴメ株式会社は、創業以来120年目を迎え、トマトなど自然の恵みを活かした商品を通して、人々の健康に貢献しております。

当日は、名古屋支店でベジチェックやトマトケチャップ作りを行い、東海市にある上野工場とカゴメ記念館を視察しました。

ベジチェックとは、採血をせずセンサーに手のひらを押しあてて野菜摂取充足度を測定する機器で、皮膚のカロテノイド量を測定しています。野菜を日常的に摂っていても野菜摂取レベルまで把握していない方も多いのではないのでしょうか。今回、測定してみたところ半数以上の方が野菜不足の結果となり、自分がどのぐらい野菜を摂取できているか知る良い機会となりました。

また、トマトケチャップ作りでは、生のラウンドレッドトマトを使って一からトマトケチャップを作りました。実際に一から作ることで、どのような材料でどう作られているのか知ることができました。そして、トマトケチャップを使用した豚汁とひじき煮の調理実習も行いました。醤油や味噌の半分をトマトケチャップに置き換えると、うま味や甘味、酸味が加わり少ない塩分でも美味しく仕上がりました。

上野工場の製造ラインの視察の他に、カゴメ記念館での展示を通して、ものづくりの工程やカゴメ株式会社の歴史、技術など様々なことを学ぶことができました。

【写真】



ベジチェック



トマトケチャップ作り



調理実習



料理



講話



視察

【トマトケチャップを活用した献立】

豚汁

材料	4食分
豚こま切れ肉	90g
大根	75g
にんじん	75g
●油揚げ	1枚
万能ねぎ（小口切り）	適量
ごま油	大さじ1/2
水	3カップ
合わせ味噌	大さじ1.5
●カゴメトマトケチャップ	大さじ1.5

<作り方>

- ① 大根、にんじんは皮をむいてちよう切りに、油揚げは細切りにする。
- ② 鍋にごま油を熱して豚肉を炒め、万能ねぎ以外の野菜を炒める。
- ③ 水を加え、アクをすくいながら煮込む。
- ④ 味噌、トマトケチャップを加えて軽く煮る。
- ⑤ 器に盛り、万能ねぎをのせる。

ひじきのケチャップ煮

材料	4食分
●ひじき（乾）	20g
豚肉（薄切り）	50g
にんじん	35g
さやいんげん	6本
●大豆（水煮）	100g
●カゴメトマトケチャップ	大さじ3.5
●しょうゆ	小さじ1.5
●サラダ油	大さじ1

<作り方>

- ① ひじきは水につけて戻しておく。豚肉、にんじんは細切りにする。さやいんげんは固めに茹でて斜め切りにする。
- ② 鍋にサラダ油を熱し、豚肉を炒め、にんじん、ひじき、大豆の順に加えて炒める。
- ③ トマトケチャップ、しょうゆを加え、ひたひたの水を加えて、水気がなくなるまで煮る。
- ④ 仕上げにさやいんげんを加えて軽く混ぜ合わせる。

●給食会取扱物資

- トマトケチャップ（給食会取扱物資）

※ぜひご活用ください。

（物資開発検討委員会事務局）