

祇園パセリを使ったメニューの開発

江 坂 美 佐 子*

Development of Menus Using “Gion Parsley”

Misako ESAKA

Key words : 祇園パセリ Gion parsley, メニュー開発 menus development, 調理方法 cooking method, 食品 food, 学生 students

緒 言

地産地消やSDGsの活動が推進され¹⁾, 学生による地域の食材を利用したメニュー開発の取組み²⁾や地域の食材を利用した地域特産品についての検討³⁾が行われている。

広島市では戦前、現西区観音地区でパセリが栽培されていた。その種をもらい受け、昭和22年に現安佐南区祇園地区で栽培を始めたのが「祇園パセリ」⁴⁾のはじまりである。祇園地区では優良な種を選別、努力を重ねて刻みが細かでやわらかく香り高いパセリが栽培されるようになり、それが今に引き継がれ、広島の伝統野菜として高い評価を得ている。緑の色が鮮やかで刻みの細かな葉形を持つパセリは、全国でも珍しいものである。パセリは生鮮野菜の中では水分が比較的少ないこともあるが、各成分とも含量が多く、特に無機質とビタミンが豊富であるが食用としてより、料理の飾りとしての役割が大きかった⁵⁾。

本学食物栄養学科(栄養士養成課程)では、卒業研究(2年前期・後期開講)において、学生が興味を持ったテーマを選び研究を行っている。2009年度に「祇園パセリ」に興味を持った学生らが、学生と大学祭に会場した一般人265名に行ったパセリに関する意識や「祇園パセリ」の認知度に関する調査⁶⁾では、「祇園パセリ」の認知度が1.5%と低く、知られていないことがわかった。また、パセリの喫食状況では58.7%が「食べない」と回答し、その理由は「おいしくない」「苦い」「硬い」「においが苦手」とあった。この結果を受け、「祇園パセリ」の特徴を生かした新しいパセリ料理を検討することにした。その後、卒業研究のテーマとして、毎年引き継がれ、2023年まで取り組んできた。

本研究では、栄養士を目指す学生が2009年度から2022年度(2017年度を除く)に検討した「祇園パセリ」を使ったメニューにおける料理区分および調理方法を集計し、認知度向上や消費拡大につながる祇園パセリのメニューについて検討することにした。

方 法

1. 学生が検討した「祇園パセリ」のメニューにおける料理区分および調理方法

2009年度から2022年度(2017年度を除く)に広島文化学園短期大学食物栄養学科の授業科目「卒業研究(2年前期・後期開講)」の「祇園パセリのメニュー検討」及び「祇園パセリを使ったメニュー開発」に取り組んだ69名が検討したメニューについて、料理区分および調理方法を集計した。

料理区分は、「主食、主菜、副菜、菓子、飲み物、その他(ソース等)」の6区分とした。

調理方法は、「焼く、炒める、ゆでる、煮る、揚げる、蒸す、和える、すりつぶす」の8区分とした。パセリを熱湯でゆでたり電子レンジで加熱したりした後に調味料や他の具材と和えたものは「ゆでる」に分類した。パセリの葉をみじん切りや手で摘み取った後、加熱調理をしないで、パスタや他の具材に和えたものを「和える」に分類した。ミキサーを使用し、ペースト状にしたものを「すりつぶす」に分類した。

2. 認知度向上や消費拡大につながる「祇園パセリ」のメニューの検討

学生が検討したメニューについて、調理方法やパセリの使用量、食材の組み合わせ及び試食時の学生の評価結果から、「a. パセリがメインになる料理」「b. 祇園パセ

* 広島文化学園短期大学食物栄養学科

りの特徴を活かす料理」「c. 鮮やかな緑色を活かす料理」「d. 香りをより感じられる料理」「e. 子どもが食べやすい料理」「f. パセリの茎も使用できる料理」に6分類した。その中から消費者が調理しやすいメニューや特にお勧めしたいメニューのレシピを示し、認知度向上や消費拡大につながる「祇園パセリ」のメニューについて検討した。

結果および考察

1. 学生が検討した「祇園パセリ」のメニューにおける料理区分および調理方法

学生が検討した「祇園パセリ」のメニューは69点であった。メニューの料理区分および調理方法を表1に示した。表1より、料理区分は主食（ご飯もの、粉もの、パスタ）21点、主菜13点、副菜14点、菓子10点、飲み物5点、その他（ソースなど）6点であった。パスタ、ホットケーキ、チヂミ、卵焼き、餃子、クッキー、クラッカー、ジュース、スムージー、ふりかけはパセリの量や組み合わせる食材が異なり複数回検討されたため、メニュー名の横に点数を表記した（例：ホットケーキ3点は、ホットケーキ（3））。

主食では、パスタや小麦粉を使用したメニューが17点であり、米を使用した料理4点と比較し4.5倍多かった。

主菜では、肉料理6点、卵料理5点で魚や大豆・大豆製品と組み合わせた料理は少なかった。副菜では、じゃがいもを使用したメニューが4点であった。

パスタや粉ものを使用することは、音戸ちりめんを使った若者向け新メニューの開発²⁾においても同様の結果が出ており、若者の嗜好が影響していると考えられる。

複数回検討したメニューについては、学生が日頃から食べている身近なメニューにパセリを入れて試したパスタ、ホットケーキ、卵焼き、クッキーと、にらの代わりとしてパセリを試したチヂミや餃子、「祇園パセリ」を知るきっかけになるメニューとして考えたクラッカー、ジュース、スムージーがあった。

調理方法では、「焼く」26点、「和える」12点、「すりつぶす」8点、「炒める」7点、「揚げる」7点、「ゆでる」3点、「煮る」3点、「蒸す」3点であった（図1）。

「焼く」が多くなったのは、小麦粉を使用した料理が多かったためと考えられる。次に「和える」が多かったが、キンパ、サラダ、生春巻きのように生のまま和える料理や、パスタの出来上がり時にきざんだパセリをソースに加える料理は、祇園パセリの特徴である葉のやわらかさを味わうことのできるメニューとして提案したものと考えられる。「炒める」「揚げる」については、パセリは油との相性がよいことを先輩から引き継がれていたことが

表1 学生が検討した祇園パセリを使ったメニューの料理区分と調理方法

料理区分	調理方法	点	焼く	和える	すりつぶす	炒める	揚げる	ゆでる	煮る	蒸す
主食		21	ホットケーキ (3) チヂミ (2) お好み焼き スコーン 米粉パン ピザ	パスタ (4) ポテサラロール キンパ	ジェノベーゼパスタ	チャーハン ベッパライス	チーズボール			炊き込みごはん 蒸しパン
主菜		13	卵焼き (2) 餃子 (2) スクランブルエッグ ハンバーグ とん平焼き			ホタテのソテー	春巻き 豆腐チキンナゲット ささみチーズフライ	パセリ納豆	卵とじ	
副菜		14	チーズ入り芋もち	サラダ (2) マッシュポテト 生春巻き かぼちゃのカルパッチョ		しめじのソテー	コロッケ (2) かき揚げ	胡麻和え ナムル	スープ (2)	
菓子		10	クッキー (3) クラッカー (2) パセリスティック シフォンケーキ シュークリーム タルト							饅頭
飲みもの		5			スムージー (2) ジュース (3)					
その他		6		バター	ドレッシング ソース	ふりかけ (2) 佃煮				
合計		69	26	12	8	7	7	3	3	3

注：メニュー名から祇園パセリを除いて表記した

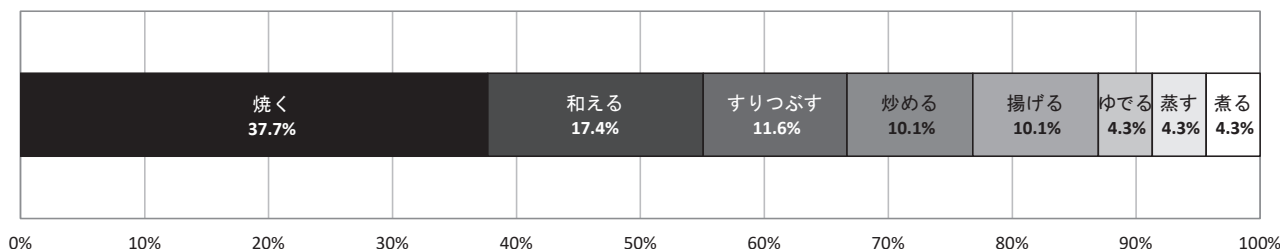


図1 祇園パセリを使ったメニューの調理方法

影響したものと思われる。パセリが苦手な学生においては、パセリの苦みや食感をなくすために、細かくきざんだものをクッキー生地に混ぜ込んだり、合わせる果物の量を増やしミキサーを使用したりして飲み物にする工夫があった。

さらに、組み合わせる食品については、パスタ、米、小麦粉、卵、肉、納豆、しらす干し、チーズ、玉ねぎ、じゃがいも、牛乳、豆乳、バター、胡麻、油がパセリとの相性が良いことが確認された。特に、チーズは14種類のメニューに使用され、学生たちに好評だった。また、お好み焼きやとん平焼きは青ネギの代わりとして、餃子とチヂミはにらの代わりとしてパセリを使用し、美味しく食べることができることもわかった。今後もパセリと相性の良い食品を試し見つけることが、消費者に喜ばれるメニュー開発につながるものと考えられる。

2. 認知度向上や消費拡大につながる「祇園パセリ」のメニューの検討

1) メニューの特徴別一覧

学生が検討したメニューについて、調理法やパセリの使用量、食材の組み合わせ及び試食時の学生の評価結果から、特徴に合った30点のメニューを6分類 (a～f) し、表2に示した。

a. パセリがメインになる料理

パセリを10g以上食べることができるメニューを分類した。加熱することでかさが減り、一度に食べる量を増やすことができる調理方法「焼く」「炒める」「ゆでる」のメニューである。「チヂミ」「餃子」はパセリの葉を1cm程度に切り、「春巻き」「胡麻和え」は葉を2cm程度

に切ることで食べた時に、パセリを十分に感じることも特徴である。「春巻き」は皮に包む前にパセリを短時間加熱することで、包みやすくなるだけでなく、パセリの量を増やすことができるメニューとなった。

b. 「祇園パセリ」の特徴を活かす料理

祇園パセリの特徴は肉厚でやわらかく、苦みが少ないこと⁴⁾である。その特徴を活かすため、パセリを生のまま食べるメニューである「キンパ」「サラダ」「ポテサラロール」「生春巻き」を分類した。葉を1cm程度に切ったり、手で葉を摘み取ったりし、意図的に細かくしないことで、葉のやわらかさを感じることができた。パセリをさっとゆでて納豆で和える「パセリ納豆」もパセリのやわらかさを感じるメニューであった。

c. 鮮やかな緑色を活かす料理

生のパセリをミキサーで攪拌し、ペースト状のものを使用した「ジェノベーゼパスタ」「シフォンケーキ」「スムージー」「ソース」と、みじん切りにしたパセリを最終工程で加えた「チャーハン」を分類した。

d. 香りをより感じられる料理

パセリはみじん切りにすることで香りを強く感じることができた。パセリをみじん切りにして使用する「クリームパスタ」「ホットケーキ」「卵焼き」「シュークリーム」を分類した。また、合わせる食品の数が少なく加熱時間の短い「スープ」もパセリの香りを感じるメニューであった。

e. 子どもが食べやすい料理

油で揚げることでパセリ独特の苦みを和らげた「かき揚げ」「コロッケ」「チーズボール」「ささみチーズフライ」と、おやつとして食べることができる「クラッカー」

表2 祇園パセリを使ったメニューの特徴別一覧

メニューの特徴	メニュー名				
a. パセリがメインの料理	チヂミ	餃子	春巻き	胡麻和え	ソテー
b. 祇園パセリの特徴を活かす料理	キンパ	サラダ	ポテサラロール	生春巻き	パセリ納豆
c. 鮮やか緑色を活かす料理	ジェノベーゼパスタ	シフォンケーキ	スムージー	ソース	チャーハン
d. 香りをより感じられる料理	クリームパスタ	ホットケーキ	卵焼き	スープ	シュークリーム
e. 子どもが食べやすい料理	かき揚げ	コロッケ	チーズボール	ささみチーズフライ	クラッカー
f. パセリの茎も使用できる料理	豆腐チキンナゲット	ハンバーグ	ふりかけ	佃煮	胡麻和え

注：メニュー名から祇園パセリを除いて表記した



パセリとチーズのチヂミ

モチっとした生地とたっぷりのパセリが相性抜群。

材 料	(2人分)	作り方
パセリ	30g(1束)	1 パセリは1cm程度に切る。
ピザ用チーズ	50g	2 ボウルに卵、水、天ぷら粉、スープの素を入れてよく混ぜ、パセリとチーズを加えて全体を混ぜ合わせる。
卵	1/2個	3 フライパンを中火で熱し、ごま油をひき、2を流し入れる。火が通り、両面にこんがり焼き色がつくまで焼き、火からおろす。
水	100ml	4 食べやすい大きさに切り分けてお皿に盛り付ける。お好みでポン酢をつけて食べる。
天ぷら粉	60g	
鶏ガラスープの素	大さじ1/2	
ごま油	大さじ1/2	
ポン酢	適量	

1人分の栄養量

エネルギー 251kcal

塩分 1.5g

図2 祇園パセリを使用したレシピ (1)



パセリたっぷり餃子

パセリの香りが食欲をそそる！

材 料	(30個 約4人分)	作り方
パセリ	50g(1.5束)	1 パセリは1cm程度に切る。キャベツを5mm程度のみじん切りにする。
キャベツ	150g	2 調味料をよく混ぜておく。
豚ひき肉	150g	3 ボウルに具と調味料を入れ、粘りが出るまでよく混ぜる。
醤油	小さじ2	4 餃子の皮の真ん中に具を小さじ1程度のせ包む。
砂糖	小さじ1	5 フライパン又はホットプレートを強火で温めごま油をひき、餃子を並べ焼き色をつける。100mlの水を加え蓋をし蒸し焼きにする。全体に火が通ったら蓋を取り水分を飛ばし完成。
中華だし(顆粒・ペースト)	大さじ1/2	
餃子の皮	1袋(30枚)	
ごま油	大さじ1	

1人分の栄養量

エネルギー 270kcal

塩分 0.8g

図3 祇園パセリを使用したレシピ (2)



パセリとチーズの春巻き

パセリとベーコンとチーズのバランスがちょうどいい。

材 料	(10本分)	作り方
パセリ	150g(4束)	1 パセリは葉を手で摘み取る。耐熱皿にのせ、電子レンジ(600W)で1分半加熱し、水気を取る。
ベーコン	100g	2 ベーコンとハムは10cm長さの細切りにする。
ロースハム	100g	3 春巻きの皮にハム、パセリ、チーズ、ベーコンの順にのせ巻く。
ピザ用チーズ	100g	4 170°Cの油で色よく揚げる。
春巻きの皮	10枚	
揚げ油	適量	

1人(2本)分の栄養量

エネルギー 337kcal

塩分 1.9g

図4 祇園パセリを使用したレシピ (3)



パセリの胡麻和え

細かい縮れた葉に胡麻の和え衣がよく絡みます。

材 料	(2人分)	作り方
パセリ	60g(2束)	1 パセリは熱湯で約1分半ゆで(電子レンジで600W1分半)、水にとって冷ます。
すりごま	大さじ1	2 水気を絞って、葉の部分は3~4cmに、茎は2cm程度の長さに切る。
砂糖	小さじ1	3 ボウルに調味料を合わせ、和え衣を作る。2を入れて和え、器に盛る。
醤油	小さじ1	
削り節	2g	

1人分の栄養量

エネルギー 49kcal

塩分 0.5g

図5 祇園パセリを使用したレシピ (4)



パセリキンパ

苦手な人もたべられる?! 一味変わったキンパ!

材 料 (1本分)		作り方	
のり	1枚	1	千切りにしたにんじんをゆで、調味料Aと混ぜておく。
ごはん	200g	2	豚バラを調味料Bと炒める(さけるチーズをさいておく)
にんじん	10g	3	具として利用するパセリは手でちぎり、混ぜご飯として利用するパセリは粗みじんにする。
豚バラ	15g	4	ごはんにごま油、塩、白ごま、パセリを混ぜ合わせる。
パセリ(具)	10g	5	巻きすにごはん、にんじん、さけるチーズ、パセリをのりでまく。
(混ぜご飯)	15g		
さけるチーズ	1本		
Aごま油	小さじ1/2		
鶏ガラスープの素	少々		
B塩	少々		
B焼き肉のたれ	10g		
B豆板醤	5g		
ごま油	8g		
白ごま	2、4g		
塩	2g		

1本分の栄養量
エネルギー 595kcal 塩分 4.3g

図6 祇園パセリを使用したレシピ(5)



パセリとツナのサラダ

生だからこそ祇園パセリのおいしさを感じる1品。

材 料 (2人分)		作り方	
パセリ	10g(1/3束)	1	パセリは手で葉を摘み取る。たまねぎは薄切りにし、水にさらす。
たまねぎ	100g	2	ツナ缶の汁は切って、さっとほぐす。
ツナ缶	1/2缶(40g)	3	ボウルに1と2を入れ、ポン酢しょうゆで和える。お好みで唐辛子を加える。
ポン酢しょうゆ	大きじ1		
輪切り唐辛子	お好みで		

マヨネーズ+しょうゆ、お好みのドレッシングでお試ください。

1人分の栄養量
エネルギー 81kcal 塩分 0.7g

図7 祇園パセリを使用したレシピ(6)



パセリシフォンケーキ

苦手な人もたべられる?!

材 料 (22型型)		作り方	
パセリ	2.5g (1束)	1	パセリに水大きじ3加えてハンドブレンダーまたはミキサー等でピューレ状にする。
小麦粉	140g	2	卵黄に半量の砂糖を入れて混ぜ、オリーブ油と牛乳を入れてあわ立て器で混ぜる。ふるった薄力粉とパセリも入れる。
砂糖	100g	3	卵白に少しずつ残りの砂糖を加えながらメレンゲを作る。
卵黄	6個	4	メレンゲの1/3を2の生地に入れてよく混ぜる。残りのメレンゲを2回に分けてさっくりと切るように混ぜる。
卵白	6個	5	混ぜたら型に流し入れ、予熱した170°Cのオーブンで55分焼く。
オリーブ油	90ml		
牛乳	100ml		

(おすすめポイント)
パセリをピューレ状にしたため、きれいに色がついた。優しいパセリの風味がして香りも楽しめます。

1/6個分の栄養量
エネルギー 324kcal

図8 祇園パセリを使用したレシピ(7)



パセリのシュークリーム

パセリの香りが口いっぱいに広がります。

材 料 (10個分)		作り方	
【生地】		1	パセリはみじん切りにする。オーブンは200°C予熱する。天板にクッキングシートを敷く。
パセリ(葉)	18g(1/3束)	2	鍋にバター、水を入れて中火にかけ、沸騰したら、弱火にして小麦粉を一度に入れ、木べらで手早く混ぜる。中火で混ぜるとまったら火から下ろす。
有塩バター	60g	3	2に溶き卵を1個ずつ加え、滑らかになったら2個目、3個目は生地の硬さを見ながら加える。パセリを加え、生地を絞り袋に入れる。天板の上に間隔を開け直径3cm大に丸く絞り出す。指先で水をつけて生地の先をつぶす。200°Cで15分、開けずに180°Cで10分焼く。
水	100ml	4	ボウルに卵、砂糖を入れて白っぽくなるまで泡立て器でよく混ぜる。小麦粉を入れさっくり混ぜる。牛乳を少しずつ入れ泡立て器でさっと混ぜる。
小麦粉	60g	5	ふんわりラップをし、レンジ(600W)で2分加熱後、すぐに泡立て器で滑らかにする。さらに、50秒を2回、同様に行った後、バターを加え混ぜ、容器に移して粗熱をとる。砂糖を入れて泡立てた生クリームとパセリと合わせる。
卵	3個		
【カスタードクリーム】			
パセリ(葉)	15g(1/3束)		
卵	1個		
砂糖	大きじ3		
小麦粉	18g		
牛乳	200ml		
有塩バター	4g		
生クリーム	100ml		
砂糖	大きじ1弱		

1人(1個)分の栄養量
エネルギー 175kcal

図9 祇園パセリを使用したレシピ(8)



パセリとコーンのかき揚げ

サクッとした食感と、野菜の甘みがおいしい！

材 料 (2人分)

パセリ…………… 20g(1/2束)
 コーン…………… 60g
 (缶・ホールタイプ)
 たまねぎ…………… 40g
 小麦粉…………… 30g
 コーン缶の汁…… 20ml
 揚げ油…………… 適量
 塩…………… 0.4g

作り方

- 1 パセリの葉は手で大きめに摘み取る。たまねぎはくし切りにし、さらに半分に切る。コーンは汁と分けておく。
- 2 パセリとたまねぎとコーンそれぞれに小麦粉(分量外)をまぶす。
- 3 ポウルに小麦粉、コーン缶の汁、水20mlを入れ、軽く混ぜ合わせ、2を入れる。
- 4 170°Cの油に3をスプーンで4等分にしながら入れ、衣がサクサクになるまで揚げる。油をきって、食べる直前に塩を振りかける。

1人分の栄養量

エネルギー 161kcal

塩分 0.4g

図10 祇園パセリを使用したレシピ (9)



パセリのチーズクラッカー

子どものおやつに！大人のおつまみに！

材 料 (10人分)

パセリ…………… 20g(1/2束)
 有塩バター…………… 60g
 塩…………… 0.5g
 粉チーズ…………… 30g
 牛乳…………… 45ml
 小麦粉…………… 140g

作り方

- 1 パセリはみじん切りにする。
- 2 ポウルにバター、塩と粉チーズを入れすり混ぜる。
- 3 2に牛乳、パセリ、小麦粉を加えてさらに混ぜる。ある程度まとまったら生地をラップで包み、均一になるまでなじませる。冷蔵庫に入れ30分休ませる。
- 4 オープンを170°Cに予熱する。生地を厚さ7mm程度にのばし、型を抜く。
- 5 オープンで約25分焼き、粗熱をとる。

生地は冷凍できます。

食べたいときに焼き立てをどうぞ。

1人分の栄養量

エネルギー 114kcal

塩分 0.3g

図11 祇園パセリを使用したレシピ (10)



パセリたっぷり！豆腐チキンナゲット

豆腐を使ったヘルシーメニュー！

材 料 (1人分)

パセリ(葉、茎) …… 12g
 鶏ミンチ…………… 90g
 絹ごし豆腐…………… 40g
 小麦粉…………… 8g
 にんにく(すりおろし) …… 小さじ1/2
 粉チーズ…………… 適量
 溶き卵…………… 大きじ1/2
 薄力粉…………… 小さじ1
 片栗粉…………… 小さじ1
 サラダ油…………… 小さじ1
 胡椒、塩…………… 少々

作り方

- 1 ポウルにミンチと豆腐、[A]を入れてよく練り合わせる。
- 2 フライパンに多めの油を入れ、170度まで温める。2をスプーンで形をととのえ、落し入れる。平らにならしてナゲットの形にし、揚げ焼きにする。裏返ししながら全体に良い焼き色がついたら取り出す。
- 3 皿に盛り付けパセリを添える。

(おすすめポイント)
 一口サイズで手軽に食べることができる。茎まで使用することで食品ロスも減らせる。

1人分の栄養量

エネルギー 235kcal

塩分 1.0g

図12 祇園パセリを使用したレシピ (11)

を分類した。「かき揚げ」は玉ねぎとコーンを入れることで、甘味が感じられ、その他のメニューは、チーズを入れることで、旨味と塩味が感じられる子どもにも食べやすいメニューであった。

f. パセリの茎も使用できる料理

茎をみじん切りにして使用した「豆腐チキンナゲット」「ハンバーグ」「ふりかけ」「佃煮」とした。「胡麻和え」は、2cm程度に切った茎を葉より長めにゆでることで食べやすくなった。普段、捨てられる茎もおいしく食べることができるメニューであった。

以上のように、メニューの特徴を整理し6つに分類することで、今後、学生がメニュー作成の目的を明確にできるだけでなく、消費者が嗜好やニーズにあったメニューを選択でき、「祇園パセリ」の消費拡大につながるものと考えられる。

2) レシピ作成

2009年度から2020年度に学生が検討したメニューの中から、簡単に調理できるメニューや特に食べやすくおいしいと好評だったメニュー10点を掲載した、レシピ集「祇園パセリのおいしいレシピ」を2021年3月に作成した。レシピ集「祇園パセリのおいしいレシピ」に掲載したメニュー及び2021年度以降に学生が検討した中から特にお勧めしたいメニューである「チヂミ」「餃子」「春巻

き」「胡麻和え」「シフォンケーキ」「シュークリーム」「キンパ」「サラダ」「かき揚げ」「クラッカー」「ナゲット」のレシピを図2～図12に示す。今後も「祇園パセリ」のおいしいメニュー検討に取り組み、レシピ集の続編の作成を目指したいと考える。

要 約

栄養士を目指す学生が検討した「祇園パセリ」を使ったメニューにおける料理区分および調理方法を集計し、認知度向上や消費拡大につながる「祇園パセリ」を使ったメニューについて検討した。

料理区分では、主食（ご飯もの、粉もの、パスタ）21点、主菜13点、副菜14点、菓子10点、飲み物5点、その他（ソースなど）6点だった。調理方法は、多い順に「焼く」「和える」「すりつぶす」「炒める」「揚げる」が用いられており、「ゆでる」「煮る」「蒸す」は少なかった。

学生が検討したメニューを「パセリがメインになる料理」「祇園パセリの特徴を活かす料理」「鮮やかな緑色を活かす料理」「香りをより感じられる料理」「子どもが食べやすい料理」「パセリの茎も使用できる料理」に6分類したことにより、消費者が用途やニーズにあったメニューを選択できるものと考え。今後も認知度向上や消費拡大につながるメニューを検討し、「祇園パセリ」の

ブランド力向上に貢献したいと考える。

謝 辞

本研究にご協力いただいた本学食物栄養学科学生諸氏、祇園パセリの生産者様、関係者の皆様に深く感謝いたします。

文 献

- 1) 食育推進会議（会長：野上農林水産大臣）：第4次食育推進基本計画 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/syokuji_kijyun_00006.html (2023年9月閲覧)
- 2) 前田ひろみ, 梶山曜子：音戸ちりめんを使った若者向け新メニューの開発, 広島文化学園短期大学紀要, 48, 11-17 (2015)
- 3) 橋本まさ子：地域の食材を利用した, これからの地域特産品についての検討, 桐生大学紀要, 31, 153-160 (2020)
- 4) 飾りじゃないのよ 広島のお宝野菜祇園パセリ <https://www.gionpaseri.com/> (2023年9月閲覧)
- 5) 平宏和, 田島眞, 安井明美, 安井健：新版日本食点大辞典第二版, 639-640 (2022), 医歯薬出版株式会社, 東京
- 6) 柏原絹江, 佐々木敬一郎, 半谷恵：パセリを使った料理の検討, 広島文化学園短期大学食物栄養学科卒業研究要旨集 (2009年度), 5-6 (2009)

Summary

Students studying to become dietitians developed menu items using “Gion parsley”. We collected data regarding the food groups and cooking methods used for these menu items and sought to determine the types of menu items that would improve recognition and consumption of “Gion parsley”.

The menu items were classified into the food groups as follows: 21 staple foods (rice dishes, flour-based dishes, and pasta), 13 main dishes, 14 side dishes, 10 sweets, 5 beverages, and 6 others (e.g. sauce). The most common cooking methods were “baking”, followed by “dressing”, “grinding”, “stir frying”, and “deep frying”. Methods such as “boiling”, “simmering”, and “steaming” were less common.

The menu items that the students developed were classified into the following six categories: “dishes in which parsley is the main ingredient”, “dishes that make the most of the characteristics of Gion parsley”, “dishes that highlight the bright green color of parsley”, “dishes that enhance the pleasant aroma”, “dishes that children can easily eat”, and “dishes in which parsley stems also can be used”. This categorization of the dishes allows consumers to select menus that meet their uses and needs. Our goal is to continue to study menus that will lead to increased recognition and consumption of “Gion parsley” and contribute to improving its brand power.