

新しい食材を見つける

宮城県仙台第三高等学校 56班

背景と目的

仙台三高の周りには山や湖がある



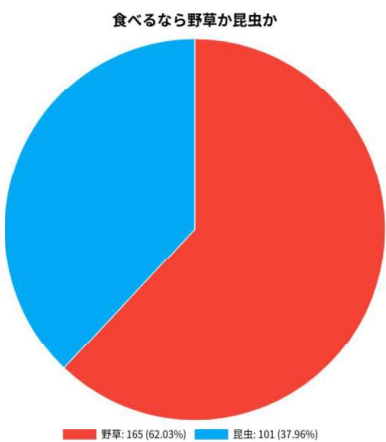
自然を活かした探究をしたい

アンケート調査

Q 食べるなら野草か
昆虫か



野草を使うことに決定



野草を食べるメリット

- ・野菜よりも簡単に手に入る
- ・無料で手に入る
- ・栄養価が高い
- ・公園がきれいになる

野草を食べるうえで大事なこと

- ・味
- ・見た目
- ・毒がない



猫じゃらしに決定

野草クッキーの作り方

材料薄力粉：100g 卵：1個
砂糖：50g バター：10g
猫じゃらし：10g



※猫じゃらしは洗って加熱殺菌しています

①猫じゃらしをとる



②バター、薄力粉、卵、煎った猫じゃらしを混ぜ合わせる。

③熱したフライパンで焼く



完成

感想：美味しかった。寿司屋の抹茶の風味がした。

結果

クッキーに混ぜた猫じゃらしが少なくて野草クッキーの味がしなかった。衛生面でも、調理前にしっかり洗ってフライパンで炒ったので体調に影響はなかった。他の野草でも毒がなければ食べれるのでみんな試してほしい。

参考文献

<https://lastmile-lifestyle.okippa.life/archives/886>

<https://bugoom.jp/blog/health/advantages-and-disadvantages-of-eating-insects/>

<https://ja.wfp.org/global-hunger-crisis>