

## 生活文化学科の開発した新商品 3つのピクルスが、朝日新聞に取り上げられました！

### 大学生のピクルス いかが



我孫子の川村学園女子大29日に販売

学生らが新たに開発した3種類のピクルス＝我孫子市下ヶ戸の川村学園女子大学

我孫子市の川村学園女子大学が、県内の野菜を中心に使った3種類のピクルスを開発した。紫ニンジンを使った珍しいピクルスもあり、29日に我孫子駅前で開かれる「アビシルベまつり」で販売する。

生活文化学科の4年生7人が昨夏から、大坂佳保里教授のゼミで取り組んだ。商品は「和風」「カレー」「スイート」で、タマネギや大根、カブなど季節の野菜数種類を漬け込んだ。

和風はショウガとサンショの実を加え、隠し味に野田市の白しょうゆでまろや

かな味に仕上げた。カレーは、数種の香辛料をブレンドしたのがミソで、独特の香りと風味を引き立てる。生産量の少ない紫ニンジンに着目したのがスイート。酢に反応して他の野菜も鮮やかな紫色に染まり、甘めであっさりした味に。

多賀谷未帆さん(21)は「酸っぱいのが苦手なお子さんにもお勧め」と話す。佐々木真澄さん(21)も「お酒によく合います」。1瓶(130g)各450円(税込)。20本ずつ販売。問い合わせは川村学園女子大(047183・0111)へ。