

新商品 3種類のピクルスが、読売新聞に取り上げられました！

(第3種郵便物認可)

2016年(平成28年)4月26日(火曜日)

青森

青森

青森

紫ピクルス 学生ら商品化

我孫子産などの野菜で

川村学園女子大学(我孫子市下ヶ戸)で栄養士を目指して学ぶ学生が、我孫子市産や千葉県産の野菜を使った「野菜のピクルス」3種類を商品化した。注目は、紫ニンジンに含まれる水溶性の色素「アントシアニン」の特性を生かして作った赤紫色のピクルス。女子学生のこだわりが詰まった商品は、29日の地元イベントで初めて販売される。(西田真奈美)

川村女子大12人

ピクルスを商品化したのは、同大生活文化学科の大坂佳保里教授のゼミに所属する計12人。実習で紫ニンジンを扱った際、酸性では赤色、中性では



ピクルスを作った女子学生たち。中央は大坂教授

紫色、アルカリ性では青色に変わるアントシアニンの性質にゼミ生たちが興味を持ったのがきっかけだ。ピクルスを漬けるピクルス液には酢を使うため、紫ニンジンのアントシアニンが酸性の酢に反応すれば、一緒に漬けた野菜も染まると思っていた。

開発は昨年8月に始め、味付けやスパイスの調合を試行錯誤してレシピを作った。味は「スイート」「カレー」「和風」の3種類で、野菜をたくさん食べてもらおうと、ニンジンや大根、カブなど5〜6種類の野菜を使った。学生のレシピをもとに、我孫子市内の会社が製造と瓶詰めを行った。

「スイート」は赤紫色のピクルスで、砂糖で甘めに仕上げた。酢が苦手な人や子供でも食べられる優しい味だ。4年の高橋秀歌さん(21)は、発色に「変わった

時間がたつにつれて色の濃さが変わるところも面白い」と話す。

「カレー」はゼミ生がスパイスの配合を考えたオリジナルのカレー粉を使用。「和風」はショウガやサンショウで風味を出し、野田市産の白しゅうゆを隠し味に使った。4年の佐々木真澄さん(21)は「カレーはハイボールやモヒート、和風は日本酒が合う。スイートはスパークリングワインと合わせると引き立ちます」と笑顔でPRする。

3種類のピクルスは、29日にJ.R我孫子駅南口前で行われる「アピシルベまつり」で、1瓶450円(税込み)で販売する。

5月26〜31日には、新宿高島屋(東京都)で開かれる物産展「『大学は美味しい!!』フェア」に出展し、ピクルスのほか、紫ニンジンとトマトを使った「野菜のメレンゲクッキー」(税込み520円)などを販売する。

今後は、季節ごとに旬の野菜を使ったピクルスの開発も検討中だ。大坂教授は「地元の旬野菜をどう食べようか、どうおいしくするか。学生と考える商品化していきたい」と話している。