

「阿波ふうど情報」

(Vol.83)

阿波ふうど
AWA FOOD

発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話088-634-2667

住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館3階

<http://www.tokushima-kousha.jp/brand/>

◆情報提供 ターンテーブル(東京・渋谷)での《徳島県産》スイートコーンレシピ開発について

前回ご紹介しましたスイートコーン「おおもの(JA阿波町)」を、東京・渋谷にある徳島県のアンテナレストラン「ターンテーブル」にお届けしたところ、早速、ユニークな料理メニュー2品を考案してくださいました。

今回のメニュー開発を担当し、県産品の価値を熟知するターンテーブル亀井料理長からも「本当に甘くて美味しい！異次元の甘さだ！」と高い評価をいただきました。



《おおもの唐揚げ》

☆産地より、氷詰めスチロール発送で鮮度維持！



《グリルドコーン》

☆ミートソースとチーズをかけて焼いて仕上げにスタチを！

◆情報提供 第2回すだち果皮等活用研究会を開催

すだち果皮等活用研究会の本年第2回目会議が、7月30日に農林水産総合技術支援センターで開催されました。今回は、すだち果皮の活用に関連する関係者の取り組みについて情報提供が行われました。

まず、畜産研究課養豚担当の新居専門研究員からは、香酸柑橘類残渣を活用した高付加価値豚肉生産技術の開発、次に、徳島大学大学院中垣内アントニオ徳雄准教授からは、すだち搾汁残渣由来のセルロースナノファイバーの活用、最後に、池田薬草(株)の敷島取締役からは、すだちの果皮の成分「スタチチン」を活用した機能性食品化について情報提供があり、参加者全員で意見交換を行いました。

今後のすだち果皮の有効な活用について、関係者間での情報交換が図られました。



徳島大学大学院 中垣内アントニオ徳雄 准教授



池田薬草株式会社 敷島 取締役