

新座のゴボウ

地産野菜シリーズ第2弾

ドレッシングに

十文字学園女子大(新座市)の学生たちが、地産ゴボウを活用したドレッシングを開発し、商品化に成功した。商品名は「埼玉新座 ごぼう畑ドレッシング ノンオイル」。2年前の「にんじん畑ドレッシング」に続く地産野菜シリーズ第2弾で、ラベル柄や容器を共通化して一体販売を促し、広く新座野菜のPRを目指す。(加藤木信夫)

十文字学園女子大生たちが商品化



「ごぼう畑」とにんじんのドレッシングを手にする。(左から)岡田さん、岩井さん、安達さん。いずれも新座市の十文字学園女子大で



ゴボウをミキサーですりつぶす安達さん

文部科学省申請事業(二〇一四―一八年度)の補助金を活用した研究プロジェクト。ゴボウドレッシングは、小林三智子・同大食物栄養学科教授ゼミ四年の安達美幸さん、岩井里香子さん、岡田有紗さん(いずれも三二)が開発した。三人は、上級生から引き継いだにんじん畑ドレッシングの、酸味を抑える改良作業などを終

えた二〇一七年十月から、オリジナルドレッシング作りに取り掛かった。

岩井さんは「ニンジンとは収穫時期が異なる夏野菜のエダマメ、続いてホウレンソウに挑戦した。エダマメはコスト面で折り合わず、ホウレンソウはうまく液体化できず、どちらも断念しました」と振り返る。

次いで取り組んだのがゴボ

味の決め手は「一味の辛み」

ウ。だしと白みそで仕立てたが、ぼんやりとした味になり、ゴボウらしい風味を出すのに苦労した。

「エスを入れて対応したら、ユズの味が勝ってユズドレッシングみたいになってしまった」と岡田さん。

決め手は一味。安達さんは「二味の辛みで味が引き締まった」。地場野菜ソース&ドレッシングの加工。販売で実績のある竹田商店(東京都東村山市)に委託し、昨年十二月に第一号の完成にこぎ着けた。

一月末から限定六百本を大学内の売店で販売予定。購入者には、から揚げ用生肉の漬け込みダレや、炊き込みご飯の味付けとしての活用を促すレシピも配布する。学外では地域の催事で販売予定。問い合わせは十文字学園女子大食物栄養学科助手の曾矢麻理子さん(電048(260)7619)へ。