

Case5 青バナナ粉を用いたアレルギー対応のレシピ開発  
by 生活デザイン学科、食物学科

青バナナ粉を用いた  
アレルギー対応のレシピ開発

青バナナ粉との出会い

昨年、NPO法人日本・東南アジア技術推進協議会からフィリピンレイテ島の青バナナの有効利用への協力の相談がありました。  
レイテ島は貧富の差が激しく、生活水準を上げるための支援として同法人は、青バナナ(サバナナ)を乾燥させ粉末にした青バナナ粉の製造と日本での販売事業を行っています。しかしながら青バナナ粉の有効な調理法が少ないことから、料理レシピの検討の依頼がありました。  
どのような調理特性があるか未知数でしたが、料理や菓子に利用できれば販路の拡大が期待できることから、支援の一端を担えると考え連携協力を行うことになりました。  
生活デザイン学科の後藤奈津美さんが、卒業研究の課題として取り組むことになり、吸水・加熱による調理特性を小麦粉と比較しながら検討しました。その結果、菓子には利用しやすく、小麦粉では得られない食感や風味が好まれることが分かりました。小麦粉アレルギー対応としても活用できるレシピとなりました。



レシピ本の作成

研究の成果をまとめ、青バナナ粉を使ったレシピ本(バナナスターチレシピ本)を作成しました。NPO法人日本・東南アジア技術推進協議会本部にて英語にも翻訳され、同ホームページで公開されています。多くの人の目に触れ、新しい利用法が広がることで、レイテ島の人々の生活水準への支援につながることを願っています。

バナナスターチ  
レシピ本



NPO法人 日本・東南アジア技術推進協議会 × 東京家政学院大学



プロジェクト概要

- テーマ  
青バナナ粉を用いたアレルギー対応のレシピ開発
- パートナー  
特定非営利活動法人  
日本・東南アジア技術推進協議会
- 担当教員  
小口 悦子 教授
- 実施期間  
2018年6月～2019年3月