

ニンニクオリーブオイル、

残渣を用いたレシピの開発

ニンニクアホエンの効果が活きる料理

ニンニクは、冷え症改善や血圧低下などに効果があるアリシンという成分が含まれています。アリシンは、加熱するとアホエングリコラーゼという成分に変化し、これは、コレステロール低下などにも効果があるといわれています。相模原市にある、合同会社わざありでは、相模原市で生産されたニンニクを使い、アホエングリコラーゼを含んだニンニクオリーブオイルの製造・販売を行っています。昨年3月に、このオリーブオイルのアホエングリコラーゼを活かした料理メニューの考案を依頼され、卒業研究のテーマとして、取り組むことになりました。

研究にあたって、生産から出荷までの工程を知るために、相模原市の生産農家に伺い、ニンニクの収穫のお手伝いをしました。

このニンニクオリーブオイルを使う条件は、調理時に100度を超えない加熱調理法であること、ニンニクの香りが生かされる料理であることなどです。オリーブオイルやニンニクを使った料理や製品を開発しながら、アホエングリコラーゼの効果が活きる料理を提案していく、日本料理への利用にも挑戦しています。



メニューはわざありHPに掲載中

考案したメニューは、わざありのホームページに掲載されています。ニンニクオリーブオイルを朝食などでも手軽に利用できるメニューも、今後提案していきます。



プロジェクト概要

- テーマ
ニンニクオリーブオイル、残渣を用いたレシピ開発
- パートナー
合同会社 わざあり
- 担当教員
小口 悅子 教授
- 実施期間
2016年4月～2017年3月