

サルバチアを利用したメニュー開発

“スーパー フード”で注目のサルバチア
サルバチアは、中南米原産の植物の種子で、シソ科サルビア属でミントの仲間です。オメガ3脂肪酸や食物繊維、たん白質、ミネラルなどの栄養素が豊富に含まれていることから、いわゆる“スーパー フード”として注目され始めている食品の一つです。ヨーグルトやドレッシングなどに使われていますが、幅広い世代の人々に取り入れてもらえるメニュー開発を輸入元の研光通商株式会社より依頼されました。研光通商株式会社のサルバチアは、有機JAS認定を得ています。作付けから収穫にいたるまで一貫して厳格な管理のもと生産されています。栄養価もばらつきの少ない品種です。



プロジェクト概要

- テーマ
サルバチアを利用した
メニュー開発
- パートナー
研光通商株式会社
- 担当教員
小口 悅子 教授
- 実施期間
2016年4月～2017年3月

摂取目安量を考慮したメニュー開発

サルバチアは吸水性が高く、摂取目安量の10g／1日以下を考慮してメニュー考案を進めました。また、吸水して使用する場合と、そのまま（乾燥状態）で使用する場合では、同じ分量を使用しても食感や仕上がりが全く異なることも分かりました。料理により、使用方法を変えて、その特徴を検討しています。研光通商株式会社ともミーティングを行い、評価を頂いています。

吸水・膨潤性、保水性を利用して、新しい調理法や料理メニューへと発展させる可能性が見えてきました。官能評価をしながら、サルバチアの特徴を生かしたメニューの考案を進めます。

