

ブルーベリーを用いたレシピ開発



品質にこだわったブルーベリーを用いて

ブルーベリーは、ツツジ科スノキ属であり、その中でも多くの品種に別れています。また、果樹の中でも注目を置かれている果物で、毎年、新品種が発売されています。晩春から早秋にかけて、路地栽培で収穫が出来ます。近年は品種改良やハウス栽培などの技術によって、国内でも一年中収穫が可能になりました。ブルーベリーは皮ごと食用による成分が健康食品として注目され、最近ではコスメの他にも抗酸化作用があります。

相原ブルーベリー農園は、町田市と相模原市に農場があり、摘み取り農園、収穫専用農園、試験栽培および育苗用農園に分けられています。

相原ブルーベリー農園には特徴として3点あります。まず1つ目として肥料。地元の中島牧場の牛糞を肥料として使用することにより、微生物の力を利用しています。その結果、実自体の酸味が抜けやすいそうです。2つ目として、化学農薬を使用せずに草や虫の処理を手作業で行っています。この事により自然や人間に優しく、安心・安全に徹底した気配りを感じました。



いろいろな菓子への利用法検討

相原ブルーベリー農園と連携をして、卒業研究課題としてブルーベリーの利用を検討することになりました。7月には、摘み取り、選別、パック詰めなどの体験をさせていただきました。

3つ目として、周りの環境にあります。全ての農地が自然に囲まれておらず、特に摘み取り園に関しては森林に囲まれた斜面で栽培されているため、同じ品種でも土壤の違いや標高や日の当たる方などといった環境要因の他、熟度により実一粒一粒の味が異なるそうです。

そんな相原ブルーベリー農園のブルーベリーは、6月から8月にかけて相原ブルーベリー農園の摘み取り農園、および直売場で購入することができます。ブルーベリーはそのままヨーグルトやケークのトッピングとして使用されたり、ジャムに加工された他に洋風料理やお菓子などにも利用され、今では注目される果物になりつつあります。

プロジェクト概要

- テーマ
ブルーベリーを用いたレシピ開発
- パートナー
木下 正樹 様
(相原ブルーベリー農園)
- 担当教員
小口 悅子 教授
- 実施期間
2016年7月～2017年3月

