

熟成黒たまねぎの活用方法に関する共同研究

共同研究について

令和3年10月より、東京家政学院大学と株式会社エイジェックとの間で、共同研究契約書を交わしてスタートした共同研究で、内容は、株式会社エイジェックファームが製造・販売している“熟成黒たま”（玉ねぎを一定温度・一定期間を置いて熟成させた加工食品）の活用方法に関する研究となります。

実践栄養プロデュース実習（卒業研究）として人間栄養学科・調理学研究室所属の3年生と共に取り組み始めました。

黒玉ねぎが出来るまで



今後の展望としては

① 1 品料理への応用を検討し、その料理および説明資料を本学の学園祭などで紹介して、一般消費者からの評価を得る。

② ランチ一食分の献立への応用を検討し、そのランチメニューをエイジェックグループの関連レストランで販売し、説明資料を配布して一般消費者からの評価を得る。

これらを目標として、自主献立の作成、試作そして共同研究者へのお披露目会の開催を当座の目標として研究を進めています。



Case 5 熟成黒たまねぎの活用方法

by 人間栄養学部 人間栄養学科

工場および関連施設見学

研究のスタートとして、令和3年11月に、人間栄養学科・調理学研究室所属の3年生4名と一緒に、栃木県小山市にある株式会社エイジェックファームの関連施設の見学に行きました。この日は、小山市内の閉校小学校を再利用して熟成黒たまを製造している“アグリの森”の工場や農場の見学、学生考案のメニュー提供予定



のレストラン“えびの仙太”で昼食を頂き、“道の駅思川”でキッチンカーにて販売している黒玉ねぎ入りのカレーライスも試食し、黒玉ねぎの活用イメージを沸かせて来ました。



ところでエイジェックグループはスポーツの推進にも力を入れていて、プロ野球BCリーグ栃木ゴールデンブレーブスや令和3年の都市対抗野球本戦に出場が決定した硬式野球部もあり、それらの拠点の“小山ベースボールビレッジ”も見学させもらいました。



共同研究は始まったばかりですが、今回の見学の機会を得て、3年生も今後自分達は何を目指して研究していくのか、よく理解できた1日でした。このように和気あいあいと楽しく共同研究がスタートして、研究室の3年生と一緒に充実した研究活動ができそうです。



プロジェクト概要

- テーマ
熟成黒たまねぎの活用方法に関する共同研究
- パートナー
株式会社エイジェック
- 担当教員
大富あき子准教授、井野睦美助手
- 実施期間
令和3年10月～令和5年3月