

## キクイモを用いたレシピ開発 〜こんな食べ方もできるんだ〜



### 新しい食材キクイモ メニュー開発挑戦

キクイモはキク科の野菜で9月〜10月に菊に似た黄色い花を咲かせて、のちに地中で肥大化した根を食用とします。近年血糖値の上昇を防ぐなどの効能がうたわれているイヌリンを豊富に含んでいることから乾燥させたり粉末化した健康食品としても注目されていますが、生鮮食材としてはまだ知名度が高いとは言えません。よこはまグリーンピース様からキクイモを用いたレシピ開発の研究委託を受け、「食品素材とフードメニュー」を履修している学生達が挑みました。

毎年開かれる横浜市のコンテストで1位を含む数多くの上位入賞をされているさゆうりとトマト栽培農家の山本様はキクイモ栽培でも大変有名です。山本様に講義に参加していただき、得意の「しゃべり」で農業への熱い思いを語られ学生達の心を引き付けながら、沢山提供いただいたキクイモについて講義いただきました。メニュー開発成果発表会では学生たちは、キクイモの土臭さをマイルドにしつつ、食感を大事にするよう思考錯誤しながら14種類のレシピ提案を行いました。お馴染みのきんぴらアップルパイやブラウニーなど、フルーツと似た触感を活かしたレシピも提案しました。



### 試食会で山本様からありがたい評価

試食いただいた山本様からレシピひとつひとつに丁寧な講評を頂戴しました。こんな食べ方もできるんだ。料理人の参考になると思う。とても良かった。キクイモは健康に結び付けばすぐ売れるので、栄養士さんとも組んで、このレシピを広めていきたいとの講評をいただきました。学生も新しい食材への挑戦が評価され、成長することができたと思います。

### プロジェクト概要

- テーマ  
キクイモを用いたレシピ開発  
〜こんな食べ方もできるんだ〜
- パートナー  
よこはまグリーンピース  
山本諭農園
- 担当教員  
小口悦子 教授
- 実施期間  
2016年9月〜2017年3月