

佐賀県神埼市などの食卓で愛されている地域特産の菱(ひし)の実。同市にキャンパスを置く西九州大が、通常なら捨ててしまう皮を使った焼き菓子「ひしぼろ」を開発した。

開発した健康栄養学部の安田みどり教授(食品化学)の研究チームによると、皮には糖尿病や高血圧など生活習慣病予防に効果があるとされるポリフェノールが豊富に含まれる。市や地元菓子店と協力し、新しい地域ブランドとして売り出している。

菱は市内を縦横に走る水路に自生する植物で、実はゆでると栗のような味がする。「高齢化が進む市の振興に役立てる方法はないか」。安田教授

菱の皮で焼き菓子——西九州大

隠れた食材、健康成分たっぷり

が2010年春、研究チームを発足させた。市は当時、菱の実が原料の焼酎を試作しており、安田教授は「余った皮を活用したかった」という。

約1年かけて皮の成分を検証した結果、血糖値や血圧を抑えるポリフェノールが多く含まれていることが分かった。地元菓子店に皮を使った菓子作りを依頼。学生約100人に試食してもらい、菓子に配合する皮の分量や焼き具合の調整を繰り返した。

12年末に小麦粉と卵、砂糖などに練り込んで焼き上げた「ひしぼろ」が完成した。甘すぎず、皮のほろ苦さも残した素朴な味に仕上げた。形は菱の実に似せた三日月形。地元菓子店などで12個入り1箱940円(税込み)で販売している。

菱の収穫量を増やすため、神埼市が始めた休耕田を利用しての栽培には、西九州大の学生も参加し農作業を手伝う。安田教授は「地域と大学の関係も深まった。地元で隠れた食材をさらに研究したい」と強調する。



西九州大が開発した「ひしぼろ」