

J A茨城県厚生連看護師が考案

サトイモエキスが脳を活性化

脳響水で菓子、そば

地域おこしに一役



好評だった「脳響揚げかりん糖まんじゅう」の実演（18日、水戸市で）

【茨城・南部】水戸市姫子通り周辺の4つの菓子店・料理店が18日、脳を活性化させるといわれるサトイモエキス「脳響水（のうきょうすい）」「脳響チップ」を使った菓子、そばなどを一斉発売した。

「脳響水」を考案した J A 県厚生連看護支援室の中西京子副室長を中心とした NOKYOKO コンソーシウム「NOKYOKO・JP」は同地で「NOKYOKO ストリート」を展開。メニュー PR や「脳響たいやき」と「脳響揚げかりん糖まんじゅう」の実演、「心袋操（しんたいそう）」披露などをし、新時代の医療・健康増進コンセプトに基づいた「脳響スイー

どに最適という。今回発売したのは、和菓子店・五條製菓の「脳響どら焼き」「脳響姫子もち」、洋食店・カルナバールの「脳響ピザ」「脳響スイーツカボチャプリン」、パン店・カスタードの「脳響ガレット」、そば店・高倉屋の「脳響そば」など。地場産食材を使う。

等間市の洋菓子店・グリユイエールは6月から「脳響ゼリー」を販売しているほか、水戸市の京成百貨店ねほけは「脳響とんかつ」を販売、県内の3店も商品化する計画だ。

「NOKYOKO・JP」は日本初の医療者、看護師による地域おこしプロジェクトという。日本の米や野菜を見直し、健康志向のオリジナルパッケージを作ろうと、中西さんらは「脳響バーガー」を考案中で、いばらきビジネスコンテストに応募した。