



右/ひたちなか市「石窯パン工房ラパン」の食パンとパンズ。生地を練るさいの水に、「脳響水」を混ぜる  
左/JAひたちなかデイサービスセンター「ふれあい」にて。おやつ時間に出された蒸しパンは、生地に「脳響水」を含めている

茨城県発

ブームの兆しをみせる

サトイモエキス

水戸市、笠間市を中心として、県内の菓子店や福祉施設などで、登場し始めている「脳響水」。  
これはサトイモの栄養成分を抽出したエキスで、料理や加工品の調理過程において、材料の水などに混ぜて使用する食材です。これがなぜ流行の兆しをみせているのか。新ジャンルの加工品に迫ります。

写真・長谷川博一



ペーじユの壁にれんがの屋根という南欧風の店構えが特徴的な、茨城県ひたちなか市の「石窯パン工房ラパン」。たくさんのお客様にぎわうなか、店長の吉田勇気さん(28)が焼きだての食パンとピザを抱えてきました。

「これが『脳響水』を使った商品です。コムギ粉の自然な甘みが引き出されて、ふんわりもちもち。おいしいですよ」  
次に訪れたJAひたちなかのデイサー

ビスセンター「ふれあい」では、「脳響水」を使った昼食がふるまわれ、三時のおやつでは同じく「脳響水」を含めた蒸しパンを、利用者たちがおいしそうにほおばっていました。

「『脳響水』を使った食事は、みなさんおいしいと喜んでくれて、残す量も減ったんですよ」  
センター長の吉成みつ江さん(58)はそう語ります。



上／ひたちなか市の岡野さんが作る手作り三色こんにやく。こんにやくを作る水に「脳響水」を含める中／水戸市「五條」のかりんとうまんじゅう、大福「姫子餅」とどら焼き。皮や生地には脳響水を使用し、食感をよくしている下／水戸市「ペーカリーカフェ カスタード」の「脳響ガレット」。「脳響水」のほか、サトイモやカツオ節などを生地に練りこみ、独特の風味を出す



笠間市「グリュイエール」の「脳響ゼリー」とイチジクタルト。ゼリーは「脳響水」を使った商品第1号



**サトイモに含まれる成分を抽出したエキス**  
「脳響水」の正体は、スライスしたサトイモを長時間水にさらし、その液体を加

と、評価します。この茨城県内でだけに広がりを見せられている「脳響水」とは、いったいどのような食材なのでしょう。

ひたちなか市で自家製こんにやくを直売所に出している岡野金藏さん(75)は、「脳響水」を使うとこんにやくの滑らかさが増しますね」と言い、水戸市にある和菓子店「五條」では、店主の宮脇庄旨さん(44)がおいしそうなまんじゅうと大福を持って、「脳響水」をまんじゅうや大福の皮に含めると、ほどよく弾力が出て食感がよくなる。栄養もあるし、好評です」と、評価します。

「脳響水」の正体は、スライスしたサトイモを長時間水にさらし、その液体を加

と、評価します。この茨城県内でだけに広がりを見せられている「脳響水」とは、いったいどのような食材なのでしょう。

熱してできるエキス。JA茨城県厚生連に勤め、看護師の資格をもつ中西京子さん(53)が平成二十二年三月、自らのライフワークとして開発しました。「サトイモに含まれる栄養素に着目しました。サトイモのぬめり成分であるガラクトマンナンを活性化し、認知症予防になるといわれているので、看護師としてのその成分を活用した食品ができないかな、と思ったのがきっかけです」と言う中西さん。だれにでも食べてもラズってどんな料理にも使えるよう、研究に研究を重ね、サトイモから栄養素を抽出し、無味無臭のエキスに仕上げました。完成した「脳響水」を見ると、白色半透明の液体で、サトイモのぬめり成分が出ているので、とろろとしています。触ると化粧水のような感触。じつさに肌への保湿効果も高いそうです。

「脳響水」の正体は、スライスしたサトイモを長時間水にさらし、その液体を加

と、評価します。この茨城県内でだけに広がりを見せられている「脳響水」とは、いったいどのような食材なのでしょう。

サトイモの購入費から加工用の器具・資材費まですべて中西さんの私費でまかない、一年近く試作を重ねて完成。「農協」の組織に所属する看護師が開発した、脳を活性化させる液体ということで、そのエキスを「脳響水」と命名しました。さっそく近所の商店に使ってもらえないか呼びかけましたが、「脳の活性化に役立つといわれる成分を含むエキス」と言ってもげんげんな顔をされ、受け入れてもらえなかったといいます。



左/中西さんが「脳響水」を開発した研究・加工所  
右/ボトルに詰められた「脳響水」。その保湿性から、化粧品にも使えるのでは、と開発を進めている

「脳響水」の材料となるサトイモ。エキスを抽出した後の実と皮は、乾燥させて粉末に加工する。この粉末の活用方法は現在研究中



## ●開発者が取り組む さまざまな 健康増進活動

中西さんは、看護師として地域住民の健康やかな暮らしを守るため、「脳響水」の開発・生産のほか、さまざまな活動に取り組んでいる。

レジ袋を両手でびんと張るように持って体を動かす「心袋操」は、JAの女性部員や役員などを対象に積極的に指導に当たっている。また、デイサービスなどの利用者を対象に、電子楽器やテレビゲームを使った新しいアトラクションなどにも挑戦し、好評を博している。

中西さんは、看護師は病院で働くだけでなく、積極的に地域に入って、こうした健康増進活動を行うのも仕事のひとつ、と語る。



JAひたちなかデイサービスセンター「ふれあい」で「心袋操」を指導



利用者といっしょにテレビゲームを楽しむ中西さん

中西さんは、ほほえみながら思いを語り、ゆくゆくはJAに生産を任せたいと言います。JA茨城中央で生産が検討されているそうです。

茨城県発の新たな食材が巻き起こすムーブメント。これからも目が離せません。

「今後は、識者に『脳響水』の分析をお願いし、その効果を科学的にも実証するつもりです。でも、これでもうけようとは考えていませんよ。地域の人たちに健康になってもらいたい、というのがそもそもの動機ですから。それに、サトイモの需要が上がれば、JAを支える農家組合員の方にも恩返しができるかもしれませんしね」

「ここまですく使われるようになると、中西さん個人で『脳響水』を作るのではなく、法人として生産したほうがよいと考え、協力しました」

と言うのは、起業のコンサルティングなどを行っており、中西さんの活動の相談役でもある池田剛士さん(44)。「『脳響水』拡大の兆しをみて『株式会社はなもみ』を設立。池田さんみずから代表取締役を買って出ました。」

「『脳響水』の分析をお願いし、その効果を科学的にも実証するつもりです。でも、これでもうけようとは考えていませんよ。地域の人たちに健康になってもらいたい、というのがそもそもの動機ですから。それに、サトイモの需要が上がれば、JAを支える農家組合員の方にも恩返しができるかもしれませんしね」

「ここまですく使われるようになると、中西さん個人で『脳響水』を作るのではなく、法人として生産したほうがよいと考え、協力しました」

の洋菓子店。新しく登場したこの商品は、評判に評判を呼びました。

「さまざまな効果を生む『脳響水』」

グリーンエールでの商品開発を皮切りに、店から店へとわさが伝わり、いまや県内十数店舗で商品に使われるようになった「脳響水」。茨城県外からも「使

ってみたい」という問い合わせが来るようになりまし。そこまでの反響を生んだのは、エキスがもつ栄養素の力だけではありません。「『脳響水』を使ってパンを焼いたら、いままです食べたことのないもっちり感が出ました。焼きたただけじゃなく、冷めてもこの食感が続くんです」

と、水戸市で人気のパン屋「ベーカリー