

脳響水の料理 試食説明会

J A茨城中央

【茨城中央】J A茨城中央は1日、笠間市の笠間クラインガルテンで、里芋エキスで作った脳響水の試食説明会を開いた。J A常勤役員、J A茨城県厚生連、市、女性部、普及センターなど関係機関から48人が参加した。

説明会では、開発者でもあるJ A茨城県厚生連看護支援室の中西京子副室長が脳響水について説

明し、脳響水を試作した。また、参加者全員でレジ袋体操をした。

明し、脳響水を試作した。また、参加者全員でレジ袋体操をした。



脳響水の試作に挑戦する川上好孝組合長

そば、常陸牛のハンバーグ、ソーセージなどが用意された料理と、使っていない料理を食べ比べ、脳響スイーツをはじめ、常陸秋

そは、常陸牛のハンバーグ、ソーセージなどが用意された。

それぞれを食べ比べた参加者は「使用したものの方がしっとりとしておいしい」「甘味が増した」などと感想を話した。

国産を原料にした新しい農産加工品で、「万能天然添加物」で、さまざまな食品に添加が可能。既存添加物のトレハロースに匹敵する機能性を持ち合わせ、生活習慣病予防にも効果が期待されている。

脳響水は、看護師の中西さんがサトイモに含まれるガラクトタンが脳を活性化し、認知症予防に効果があることに着目し、その成分を活用した食品ができないものかと開発に至ったもの。J A茨城中央が提供した原料のサトイモで研究を重ね、栄

中西さんは「今後も脳響水を全国に向けて発信していきたい」と意気込んでいる。