

抽出エキス、食品に活用

サトイモ 効能脚光



今月1日開かれた試食会で脳響水を使った料理を解説する中西京子さん＝笠間市本戸

JA厚生連の看護師が開発したサトイモの抽出エキス「脳響水」が、注目を集めている。脳細胞を活性化し、老化を防ぐという効果に着眼し、脳響水を活用した健康志向の食品が商品化されている。こうした商品を扱う店は水戸、笠間市などで目下十数店舗に上っており、農家も生産拡大につながるかと期待を寄せている。

▽看護師が開発

脳響水を開発したのはJA厚生連看護支援室の中西京子さん。スライスしたサトイモを長時間、水にさら

し、その水を加熱してエキスを抽出した。日常業務の傍らライフワークとして、健康増進や食についての研究を進める中、昨年3月完了。果を知り、栄養成分を抽出できないかと思っ

「脳を活性化」、味も向上

た」と動機を語る。

▽十数店で提供

脳響水はとろみのある無味無臭の液体。料理に加えることで、食味や食感が向上するとい

ひたちなか市東石川の「石窯パン工房ラパ」では、1月から脳響水を食パンやピザ生地などに使い、販売している。

店長の吉田勇氣さん

(28)は「サトイモのぬめりから弾力が強くなり、日持ちもよくなる。健康志向のお客さんが多く、脳響水を知ると買っていく方が多い」と話し、ポスターのぼりを飾り、積極的に取り入れる。

水戸市姫子では昨年9月、脳響水を地域活

性化につなげたいと、そば店や洋食店、和菓子店など4店が各自商品を開発し、一斉発売した。和菓子店の「五條」では「半年たち、徐々に脳響水を知る人が増えてきて好評」という。

賛同する店は水戸、

笠間、ひたちなか、つくば4市の十数店に上る。各店ともパン、ゼリー、とんかつ、そばなど、和洋食に関係なく商品に活用。JAひたちなかのデイスーパーセンターでは、利用者の食事に用いる。保湿効果が高いことから、化粧品への転用も検討されているという。

▽生産者も期待

脳響水の製造には、JA茨城中央(笠間市)が開発段階から関わっている。サトイモは生産者6人が提供する。

今年中に加工所など製造体制を整えて量産していく予定で、4月

からは一般家庭向けにも販売するという。川上好孝組合長は「農家の生きがいと収入アップにつながる。サトイモは作りやすい。耕作放棄地の解消にもなれば」と期待を寄せる。サトイモの可能性を追求していく考えの中

西さんは「脳響水の効果を科学的に実証したい」と現在、県の研究機関に実証を依頼中。「サトイモはノンアレルギー食品で、いろいろ活用できる。脳響水で地域を元気にしたい」と、意欲的だ。(平野有紀)