

岐阜農林高生が開発



イシクラゲうどん好評

岐阜県立岐阜農林高校生物工学科は、藻類の一種であるイシクラゲを練り込んだ新しいうどんの開発を進めている。世界的な食料難に備え、未利用資源として活用できると注目。食味や食感を考慮して最適な配合量を突き止めた。試作品はおいしいと好評。いずれは地域のイシクラゲを大量生産し、製品化を目指す。

イシクラゲはラン藻類の一種で、雨上がりの地面などにぶよぶよとした黒い物体として見られる。海藻のノリに似ている。食べられるが、ほとんど利用されていないのが現状で、地域の未利用資源として活用を検討した。加工試験には、沖縄県・宮古島にあるJ Aおきなわファーマーズマーケット「あたらす市場」で販売されている乾燥品を使った。岐阜県本巣市の製麺業者ナガヤワークスの協力を得て、イシクラゲの配合

イシクラゲうどんを開発した岐阜農林高校の生徒ら（同校提供）

未利用資源活用、培養試験も

分量を変えてうどんの乾燥を試作した。多すぎるとうで上がり過ぎてぼそした食感になってしまふことが分かり、0.5%が食感、食味ともに良好なることを突き止めた。麺にはわずかに青色が乗る。試作品を生徒に配布し、家庭などで食べてもらったところ「おいしい」「臭みもない」と高評価だったという。地域のイシクラゲを原料に使いたいと、培養試験も進める。藻類サプリメントのメーカーの協力で、専用の培養液を使って大量に増殖させようと試みている。培養法を確立し、より低コストでの製品化を目指す。生物工学科2年の岡部怜香さん、佐藤ころささん、篠田佑那さんは「イシクラゲは身近どころにでも生息していて、その外観から嫌われもの扱いだが、食べられる。ぜひたくさんの人に食べてもらいたい」と話す。

日本農業新聞 東海版 2021年(令和3年)2月10日(水)掲載記事



イシクラゲ観察

