

イチゴ葉入り菓子開発

イトランド 未利用資源を活用 宇都宮大

【宇都宮】給食事業のイトランド（宇都宮市、高久和男社長）と宇都宮大学工学部の佐藤剛史教授は、イチゴ葉入りクッキーとシフォンケーキを共同開発した。未利用資源活用の一環で、4月に発売する予定。イチゴ葉には抗酸化成分が多く含まれ、健康面でも効果が期待できるといふ。イトランドと佐藤教授は、宇都宮大のロボティクス・工農技術研究所「REAL」にそれぞれ別のプロジェクトで参加しており、今回、未利用資源のイチゴ葉活用で連携した。

REAL発の消費者 格など詳細を詰める。 したい考えた。

向け商品は今回が初め 栃木県に協力を仰ぎ、 栃木県は全国随一の
て。今後、販売先や価 産学官連携体制を構築 イチゴ産地だが、葉は

ほぼ廃棄される。クッキーとシフォンケーキには同大内で栽培したイチゴの葉を乾燥、粉碎し、材料として使用した。イトランド栄養管理室の堂山和子室長は「イチゴ葉活用の先進事例の一つになれば」と話す。佐藤教授はイチゴ葉の有用成分

イチゴ葉入りクッキーを商品化



る」とメリットを説明する。

商品化にあたり REAL発商品のロゴマークを公募した。堂山室長は「栃木県鹿沼市が産地のニラも総出荷量に占める廃棄量が多い」と見て

解析や活用を研究しており、「食」の未利用資源活用の検討を続ける構えだ。

農工分野で産学連携

飯能信金 地域の課題解決
東京農工大

【川越】飯能信用金 下寿夫理事長）と東京
庫（埼玉県飯能市、松 農工大学は28日、連携