

## ピザやお焼き、春巻き…

# 「山の芋」商品化目指せ

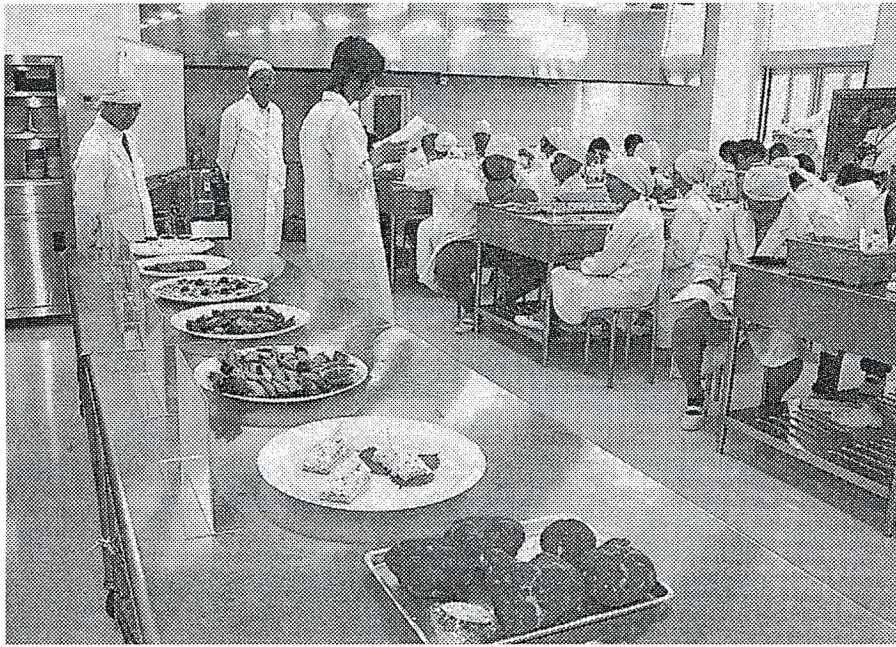
都城市山之口町特産の「山の芋」を使った新商品を開発しようと、都城新ブランド開発研究会

(会長・寺原典彦南九州大健康栄養学部長、10人)は21日、南九州大と連携したオリジナル食品の試食会を開いた。同部の学生が、手作りした6品を提案した。

同研究会は、昨年度から山の芋による新商品開発を検討。今回は若いアイデアで提案してもらおうと、同学部食品健康学科の3年生約30人が、実習の一環として今春から取り組んできた。

山の芋は自然物に近い味で粘りが強いのが特徴で、学生らはサクサクと

した歯応えやふわっとしりとした食感になるような食感など素材を生かし工夫した「ホワイトトロリーメニューを考案。とろーりピザ」と名付けた



宮崎22.7.28  
刊18

## 都城 研究会へ南九大生提案

ピザをはじめ、お焼きや春巻き、クッキーなど6品を試作し、宮崎市の同大宮崎キャンパスであった試食会で発表した。

各班の代表がセールスポイントや苦労した点などを紹介した後、研究会のメンバーらが試食。春巻きを作った中原由貴さん(21)は「粘りがあり過ぎる点はレンコンを加えて歯応えを出した。うまくなってきたと思う」と満足そうだった。

寺原会長は「アイデアとして面白いものがそろった。商品化へは付加価値をどう付けるかが課題」と話していた。今後、研究会では地場企業にレシピを提供して商品化につなげたい考えだ。

山の芋(手前)を使った試食会で考案したメニューを説明する南九州大生