

毎 日 新 聞

2012年(平成24年)5月31日(木)

雑記帳



◇リンゴの搾りかすに多く含まれる成分
ペクチンと、無農薬の未熟リンゴを使った
新発泡酒「津軽百年しあわせりんごのお麦
酒」を、弘前大農学生命科学部の城田安幸
准教授(64)が開発した。

◇30日に東京・新宿タカシマヤで始まっ
た「大学は美味い!!」(6月5日まで)
に出品。全国約30大学が自慢の食品を持ち
寄って即売する催しで、約10年来改良を重
ねる城田准教授は4度目の参戦だ。

◇「未熟リンゴはポリフェノールを多く
含んで免疫力を高める。放射性セシウムを
体外に排出する効果があるペクチンも加え
た」と説明。「女性にも飲みやすい」と言
いつつグビリ写真。

【松山彦蔵】