

弘大・城田准教授と武内製飴所(青森)コラボ

弘前大学農学生命科学部の城田安幸准教授＝進化生態学＝が、津軽飴本舗・武内製飴所(青森市本町)とのコラボレーションで、糖尿病などへの効果が期待されるポリフェノールの一種・クロロゲン酸が多く含まれる未熟果実入りリンゴジュースを原材料にした飴「津軽百年のど

リンゴ飲料使用
素朴な味わいに

飴」を開発。16～21日に大阪市の高島屋大阪店で開かれる「小学館『大学は美味しい!!』2011」フェアに東北地方の大学から唯一参加し販売する。城田准教授は「関西に行って『ひろだい』と言ったら『広島大学』。弘前を全国区にするのは、桜とお城だけではない」と意気込んでいる。

「津軽百年のど飴」で挑む

16日から「大学フェア」で販売

「弘前を全国区に」意欲



開発した「津軽百年のど飴」を手にする城田准教授

原料になったリンゴジュース「医果同源」は、ポリフェノール量が完熟リンゴに比べ5〜10倍といわれる無農薬で育てた未熟リンゴを25%、県産リンゴを75%使用。研究の結果、飲み続けることでナチュラルキラー細胞が10%以上活性化することが分かっている。飴は昨年12月、城田准教授が雑誌「ダイム」の元編集長で現在、「大学は美味しい!!」フェアを統括する小学館の松元浩一さんから「小説『津軽百年食堂』(小学館刊)の映画化にふさわしいの

ど飴が作れないか」と打診を受けて開発に着手。協力してくれる県内の製飴店を探した結果、安政5(1855)年創業の老舗である津軽飴本舗・武内製飴所が製造を担当することになった。

飴の原材料の分量は砂糖1、水飴1、医果同源1。昔ながらの製法で作られた素朴な味わいの中に、ほのかにリンゴの甘さを感じさせる。

小説「津軽百年食堂」を読んで「新しいものより古いものに、東京ではなく津軽に」という精神に共感したという城田准教授。飴の瓶には「津軽百年食堂」の映画化を知らせる小さなチラシを同封した。「合成甘味料、合成香料などを一切入れず、150年以上続いた飴を(今も)作っている人がいる。津軽飴本舗さんでもできれば百年

陸奥新報

THE MUTSU SHIMPO

3月11日 金曜日
陸奥新報社
〒039-8356 弘前市下白旗町201
☎ 0172-34-3111(代売)
©陸奥新報社2011

NEWS LINE http://www.mutsuinpou.co.jp
「津軽百年のど飴」で挑む…3面

のど飴を作ることでさらに100年続いている」と期待している。飴は「大学は美味しい!!」フェアで900瓶限定で販売。価格は1瓶(100g入り)1200円。一般販売は検討中。

問い合わせは、医果同源りんご機能研究所(☎、ファクスともに0172-35931)へ。

弘大・城田准教授と武内製飴所(青森)



昔ながらの手作りで製造された「津軽百年のど飴」と城田准教授

「百年のど飴」 共同で商品化

弘 前

弘前市が舞台の映画「津軽百年食堂」にちなみ、弘前大学農学生命科学部の城田安幸准教授(63)が、青森市で創業150年以上の歴史を持つ武内製飴所と共同で「津軽百年のど飴(あめ)」を商品化した。大阪市の高島屋大阪店で21日まで開かれている小学館主催の「大学は美味(おい)しい!!」フェアでデビューした。(若佐谷雅之)

4月2日から全国公開される同映画は、架空の津軽そば店を舞台にした森沢明夫さんの同名小説(小学館文庫)が原作。城田さんによると昨年12月、同フェアを統括する小学館の担当者から映画の応援企画としてあめ作りの話があり、安政5(1858)年創業という、映画のそば店と同様に老舗の武内製飴所に引き受け

映画「津軽百年食堂」を応援 大阪のフェアに出品

原料は、城田さん自身商品化している未熟果実入りリンゴジュース「医果同源」と、砂糖、水あめをそれぞれ同じ割合で使用。武内製飴所が昔ながらの手作りで一つ一つ丁寧に作り上げた。

城田さんは「古くからあった手仕事や素朴な味が失われつつある。そんな大切なものを何とかして守りたい」と話す。「大学発グルメ」が集まるフェアには全国の22大学が出席。東北地区からの参加は弘大だけで、のどあめを含む3品を出した。津軽百年のど飴は一つの瓶に100個(約20個)入りで1200円。問い合わせは医果同源りんご機能研究所(電話0172-355931)へ。

