

県立大保健福祉学部栄養学科で管理栄養士を目指す学生のグループ「TAMAGO」が、総社市から全国に栽培が広がったとされるハッカを使ったメニュー

の開発に取り組んでいる。第1弾として、市中心部の古民家でハッカとフルーツなどを使ったゼリーを試作した。

(久万真毅)

県立大学生グループ「TAMAGO」



総社発祥ハツカPR

日本の本格的なハツカ栽培は、1817年に総社の実業家・秋山熊太郎が始めたのが発祥とされる。現在、商品作物としては市内でほとんど作られていないが、5年ほど前から地元のまちづくり団体「NPO法人総社商店街筋の古民家を活用する会」が復活に取り組み、自ら栽培したハツカをお茶やせっけんなどに加工して販売している。ハツカの新たな用途を開拓しようと学生たちに協力を呼び掛けた。

メニュー開発着手 第1弾ゼリー試作

われた試作には、TAMAGOのメンバー約30人のうち、3人が参加。乾燥させたハッカの葉から煮出したエキスに砂糖を入れたり、牛乳やみかんジュースを混ぜたりして配合を変えながら7種類のゼリーを作った。試作のゼリーは、TAMAGOが同古民家で週2回開いている飲食店で客に試食してもらう予定。

最終的には、ハッカを使った料理のレシピ本を作るのが目標。プロジェクトリーダーの3年浜田詩織さん(20)は「デザートだけでなく、ハーブチキンや天ぷらなどご飯のおかずにも合わせてみたい。若い人たちにも親しみやすいおいしいメニューを開発することで、ハッカの魅力を広められれば」と話している。