

# 乾燥キクラゲで新食材



粉末や粒状のキクラゲ加工品を開発した作野研究員(左)と  
中西課長。鳥取市古郡家の日本きのこセンター菌茸研究所

## 鳥取、きのこセンター菌茸研究所商品開発 特有成分でとろみ付け

日本きのこセンター菌茸研究所(鳥取市古郡家)は、乾燥キクラゲを粉末や粒状に加工した新商品「あらげきくらげパウダー」「同つぶパウダー」「同チップ」の3種類を開発した。キクラゲ特有の成分でソースなどにとろみを付けることができ、さまざまな料理に活用できる新食材として注目を集めそうだ。

(清水友揮)

シイタケをはじめとするキノコの研究を手がける同研究所は、大手外食企業「リンガーハット」からの依頼をきっかけに約10年前に菌床キクラゲの研究に着手した。約3年かけてアラゲキクラゲ「菌興AP1号」を開発し、現在、同社に年11〜13ト程度を出荷している。

「菌興AP1号」は色が黒く肉厚で、気温が低くても収量が落ちないことから徐々に生産が拡大し、現在は西日本を中心に広く流通する。生産が増えたキクラゲの新たな活

用と販路を見いだそうと、同研究所は昨年から加工品開発を開始。粉末にしてパンやハンバーグの生地に混ぜるともっちりとした食感になり、液体にはとろみが付くことが分かった。

販売に向け、紫外線を当ててビタミンDを増加させ、健康志向の需要にも対応した。粉末化の過程で加熱するため、キノコ類に必要な加熱調理が必要ないなどの利点もあるという。

今年8月上旬には、東京ビッグサイトの国際和食産業展に参加し、とろみが付いたリソグジュースやポン酢などを提供した。試食した人からは「片栗粉と違い加熱しなくていいので便利」「食物繊維が豊富で、便秘解消によさそう」などと好評で、サンプル送付や見積もりの依頼も相次いでいるという。

開発に携わった作野えみ子席主任研究員は「さまざまな料理に使えそう。活用方法のアイデアがあれば教えてほしい」、中西純子課長は「今後はネット販売も検討したい」と話している。

商品はしいたげ本舗(鳥取市富安1丁目)で販売している。