

葛葉の可能性に挑む ～葛のパワーを信じて～

百田飛鳥、赤堀樹花、赤堀夢月、高塚圭太、他 4 名（静岡県立小笠高校）

1 はじめに（研究動機）

古くから城下町として栄えてきた掛川市は、掛川茶と掛川城、そして葛布が全国的に有名である。私たちは掛川市の伝統工芸品である葛布に興味を持ち、その技術を習得し、後世に継承していきたいと考え、様々な研究や体験会などに参加し、多くの方々と交流していた。ある日、掛川市から、家畜への飼料として葛葉の利活用について研究する「葛利活用委員会」に参加して欲しいと依頼された。研究依頼を受け、葛葉成分について調査してみると、飼料としての価値が期待できると分かった。そこで、私たちで葛葉の有効利用について調査することにした。

2 研究方法（葛葉の飼料化へ、肉と卵の成分分析と食味実験）

葛葉の利用方法については、乾燥させたあと、粉末化すれば腐敗も抑えられることが分かった。これを用いて新たな特産物の目玉になるような家畜の選定を進めていくと、湖西市のウズラが候補に挙がり、有限会社浜名湖ファームの近藤哲治様に連絡し、共同研究をお願いした。ウズラについて説明を聞くと、日本人は年間に 10 個程度しかウズラの卵を消費していない現状などを教えていただいた。ウズラは小さいが栄養価にも優れ、とてもおとなしく様々な病気にも強いいため、多くの可能性に満ちている鳥だということが分かった。今回葛葉を用いて研究するウズラについては、一般的な日本ウズラではなく、肉用ウズラについて調査することにした。

肉用ウズラは、日本ウズラの約 1.5 倍の 1 羽当たり約 250g もあり、卵も一般的なウズラの卵が 1 つ 10g なのに対して、1.5 倍の約 15g もあることが分かった。現実問題として、まだウズラの肉は一般的には馴染みがないが、ジビエ料

理としてメニューに加えている店もあり、実際当ファームから過去に何度も出荷していると知らされた。

今回、栄養成分分析にあたり、掛川市が「日本一の人づくり・まちづくり」を掲げていて、積極的に人口増加にむけた取り組みを行っていることを知った私たちは、妊婦が特に必要な鉄、亜鉛、そして葉酸がどれだけ含まれるのか成分分析することにした。結果は、卵 1 個当たりの鉄と亜鉛の成分は市販のウズラの卵に比べ鉄では 16%、亜鉛では 31%、葉酸も 41%アップの結果が得られた。

続いて食味調査もすることになり、葛を食べたウズラとそうでないウズラの肉と卵を食べ比べようと決まった。この比較調査は、治部煮とゆでたまごを食味した結果、食味していただいた方の多くが、葛粉を食べて育ったウズラのほうを高く評価した。今回調査のために調理していただいた掛川グランドホテルの日本料理料総料理長本人からも「肉質がたいへんよく、一般的にウズラの肉はボソボソした感じだが、葛葉粉末を食べた方の肉はそういった感じがなく、素直においしいと思う」と評価された。

3 結果および考察（今後への提案）

研究を通して、葛を食べたウズラについての効果が認められた。

- ① 卵の栄養価が高くなった。
- ② 肉質に変化が生じた。

今後は、更なる葛葉粉末普及に向けて、様々な畜産物での利用拡大に向けて取り組んでいきたいと考えている。

<参考文献>

常陽芸文 2015 年 12 月号いばらき葛百科