

ちょっぴり苦い大人のゼリーです

「種子や果皮まで完全丸ごと柚子ゼリー」は、地場食材を生かした健康に考慮した食事・食品を開発する【こま川めしプロジェクト】から生まれた柚子ペースト「タネまで柚子らん®」を使ったゼリーです。柚子ペーストには、埼玉産の柚子（ゆず）を特殊製法で果実・種子・果皮まるごと使っています。医療栄養学科のオープンキャンパスに来て下さった皆さんに差し上げてきましたが、第2食堂棟のステーションリーショップで、2こ200円で学内販売もしています。ちょっぴり苦い大人のゼリーです。



「柚子(ゆず)に関する機能性研究」と「種子や果皮まで完全丸ごと柚子ゼリー」をPR

2016年12月18日(日)、埼玉県毛呂山町が主催した「もろやまげんき市」で、医療栄養学科の食品機能学研究室と分子栄養学研究室の学生が、研究室で実施している、柚子の種子や果皮に多く含まれている「ノミリン」という成分の健康増進作用に関する研究を紹介して来ました。同時に、医療栄養学科のオープンキャンパス等で高校生にプレゼントしている「種子や果皮まで完全丸ごと柚子ゼリー」を販売して来ました。このゼリーは、お昼には完売になるほど好評でした。



参加した学生からは、「もろやまげんき市に参加することができてとても充実した時間となりました。学生同士で協力しあい、地域の方と触れ合う中でたくさんのことを学び、コミュニケーション能力も少しは上がったと思います。」「パンフレット、冊子の配布やゆずゼリー販売を通して、相手の方にどのような説明をしたらいいのか、何をポイントとして伝えたらいいのかを、いい意味で改めて考えさせられました。また、こういったイベント参加が初めてだったため、不安な点が多かったのですが、ゆずゼリーを購入して下さった方から励ましのお言葉をいただいたり、パンフレットやレシピ集を興味深そうに読んで下さった方からありがたいお言葉をいただいたり、とても貴重な体験をすることができました。」などの感想を聞いています。



(城西大学薬学部ホームページから)