



## 医療栄養学科の開発商品

# 「タネまで柚子らんゼリー」が丸広百貨店との コラボで夏のお中元で販売されます



薬学部医療栄養学科が開発した「タネまで柚子らんゼリー」が丸広百貨店創立 70 周年の限定ギフトの一つとして 2019 年 6 月 5 日（水）報道関係者向け試食会で紹介されました。

この日は、食品機能学の君羅先生と大学院生の野村さんで桂木柚子ゼリーの紹介。多くの報道関係者から、研究理由や、柚子を使つての工程作業の説明などの取材をうけていました。また、三輪素麺でも、「城西大学×maruhiro」×三輪素麺で桂木柚子を使用した素麺も販売されます。

隣のブースは、十文字学園女子大学食物栄養学科ゼミ学生の研究により開発された、「新座にんじん畑&ごぼう畑ドレッシング」で、共に産学官連携商品として紹介されました。

これらの産学官連携商品は、地元素材の素晴らしさを伝えようと、丸広百貨店と城西大学、十文字学園女子大学が協力して商品開発したもので、丸広百貨店で案内となって頑張られた方も、城西大学のOBです。今回の特別試食会でも熱心に丁寧な仕事で報道関係の方々をご案内していました。

最後は丸広百貨店お中元コーナーの販売担当の方と一緒に、大勢の皆さんにお越しいただけるようにと気合の記念撮影で締めくくりました。



産学官連携商品の「タネまで柚子らんゼリー」は、埼玉県 毛呂山町、越生町（おごせまち）、ときがわ町で生産される柚子（ゆず）は「桂木ゆず」と呼ばれ、昭和初期には東京市場に盛んに出荷され、昭和 30 年代には全国有数の産地となっていました。また、「桂木ゆず」の生産者が、四国や東北地方の生産者に柚子の商業栽培法を伝えたとされ、「桂木ゆず」は「日本最古の柚子」として有名です。

城西大学薬学部医療栄養学科では、有限会社リバティハウス（埼玉県八潮市）と共同で「桂木ゆず」の活用法に着目し、「環境保護」と「健康機能」の観点から「種子」や「果皮」まで、丸ごと柚子をペースト化した「タネまで柚子らん®」を開発しました。

(2019.06 ホームページより 城西大学広報課)