

彩る応援 食用花ジャム

新型コロナウイルスの感染拡大に伴う飲食店の休業で需要が減った食用の花「エディブルフラワー」の新しい魅力を発信しようと、東京農業大農学部（厚木市船子）の学生らがジャムの開発に取り組んでいる。生産者支援と食品ロスの解消につなげるほか、来月には一般販売を始め、売り上げの一部をコロナ禍で奮闘する医療従事者への支援にも役立てたい考えだ。

東農大生ら開発



需要減食材を活用・売上額で医療支援

エディブルフラワーは青や赤など鮮やかな色合いで料理の華やかさを増すために添えられる小さな花の総称。料理の味わいを損なわないよう香りが強すぎない花が選ばれ、火を通さずに使われることが多い。

国内では1980年代からホテルや高級レストランで広まり、近年は「インスタ映え」で需要が伸びていったが、昨年からコロナ禍で一転した。伊勢原市で約20年前から生産に携わる「加藤花園」の加藤京子さん（60）は「コロナ以前に比べて売り上げは8分の1になった」と嘆く。

東京農業大農学部デザイン農学科の野口治子准教授（48）（農芸化学）は昨年、青果仲卸を営む大学OBから生産者の苦境を知らされ、同学科の学生約10人と活用法の検討を始めた。

生のままだと1週間ほどしか色合いが保てないが、フリーズドライで乾燥させれば半年程度は使え

ることに着目。鮮やかな色合いを重視して材料を選び、ビオラの青紫、フリテニアの赤、ミニキンギョソウの黄色の3種類のジャムを作ることになった。1瓶

100g入りで6〜8輪を使い、花の形を残して煮上げる。香りはそれぞれの花に合うハーブティーで補う。

ガラス瓶に詰めるときに花がきれいに浮かぶよう、ジャムの固さを左右するゲル化剤の配合を工夫した。3年生の大場安奈さん（22）は「固めに仕上げた方が、余計な気泡もできず、きれいにみえる」と話す。味わ

いはさっぱりとしていて、アイスクリームにのせたり紅茶に混ぜたりするのがお薦めという。

材料は全国一の産地、愛知県豊橋市の生産組合から約20輪入りのパック約360個を買い入れ、約1000瓶のジャムに仕上げた。このうち約760瓶は同大の卒業生や新入生に記念品として配る。残る約240瓶は「たべるお花の

ジャム」（税込み500円）として4月に小田急本厚木駅近くの厚木市特産品販売店「あつまる」で販売を始める。

原料のエディブルフラワーと瓶詰ジャムの試作品を手にする学生（厚木市船子の東京農大で）