

ホロホロチョウで新製品

濃厚・クリーミーな「カタラーナ」

東京農大ブランド化に向け開発

東京農業大学がブランド化をめざしているホロホロチョウの卵を使った新製品が開発された。アイスのようプリンのような洋菓子「カタラーナ」で、東京農大富士農場のホロホロチョウの卵をたっぷりを使い、濃厚でクリーミーな味が評判となっている。

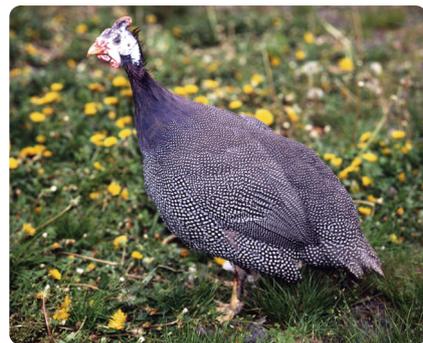
ホロホロチョウは西アフリカ原産の鳥で、フランスやイタリアでは肉用に多く利用されている。日本では、東京農大前身の東京農学校初代校長を務めた田中芳男が1867年開催のパリ万博視察の際に持ち帰り繁殖させたのが始まりとされ、東京農大とは縁が深い。東京農大では現在、約300羽を飼育し、繁殖率の向上や飼料が肉質や卵黄成分にどう影響を与えるかなどについての研究を進めている。

ホロホロチョウの卵はニワトリに比べ、卵黄中のコレステロールが少なく、不飽和脂肪酸であるリノール酸やアラキドン酸を多く含む特徴がある。東京農大はこの卵を使った商品開発を、厚木キャンパスに店舗を出店するサガミベーカリーに依頼し、昨春秋には「農大ホロホロプリン」を共同開発しており、今回の「農大カタラーナ」も同社と開発した。

カタラーナは、卵黄、牛乳、砂糖、コーンスターチ、小麦粉などで作ったカスタードソースを蒸し焼きし、冷凍庫で冷やして凝固させ、表面に砂糖をふりかけパーナーなど



新製品の農大ホロホロカタラーナ。濃厚でクリーミーな味わいとなっている。



ホロホロチョウ。東京農大厚木キャンパスにて約300羽飼育している。

日の厚木キャンパス収穫祭（学園祭）で、1個300円で販売を開始した。カタラーナは冷たい食感や、濃厚でクリーミーな口融けが評判を呼んでいた。現在は、厚木キャンパスのほかにも本厚木駅前、本厚木本店で販売している。

ホロホロチョウブランドの創出に取り組んでいる農学部長の小川博教授は「ホロホロチョウは寒い冬には産卵しないため、カタラーナのような冷凍で長期保存できる製品の開発が望まれていた。卵を使った製品による農大ブランド化を進めているが、肉も高級フレンチのレ스토랑で提供され評価が高い。卵、肉ともに素材として有望で、小規模な生産者が生産から加工販売までを行う6次産業化に適している」と話している。包括連携協定を結んでいる横浜銀行を仲介にした業者からの引き合いもすでにあるという。



ホロホロチョウブランドの創出に取り組んでいる、小川博農学部長。

の直火で焦がした菓子。「カタルーニャ風クリーム」を意味するスペイン語の「crema catalana」が正式な名称で、日本では「クレマカタラーナ」と呼ばれることもある。

「農大ホロホロカタラーナ」は「農大ホロホロプリン」とともに、11月3、4