



大島事業所トピック No. 361

平成26年12月3日

島しょ農林水産総合センター大島事業所発行

〒100-0101 東京都大島町元町字小清水 273-1

Tel 04992(2)1123 Fax 04992(2)2988

ホームページ <http://www.ifarc.metro.tokyo.jp>

～ペースト化したアシタバの利用(新島)～

「色があせない」「味も香りもそのまま」アシタバペースト好評です！

新島のアシタバペースト

アシタバペーストとは、茹でた葉をミキサーで液状化（ペースト化）したものです。

アシタバ粉末（アシタバを乾燥して粉末状にしたもの）に比べて発色が良く、香りや味も生の葉とほとんど変わらないので、『アシタバ感』を損なわずに利用することが可能です。



写真1 柔らかい新芽を使用

しかし、一般的なアシタバペーストは、時間が経つと酸化し、茶色く色あせてしまいます。そこで、普及指導センターでは、東京都食品技術センターに協力を要請し、アシタバの細胞を壊さずにペースト化することで、色あせ（酸化）を防ぐ製造方法を開発してもらい、その普及に努めました。その結果、新島のアシタバ栽培グループにおいて、色あせしないペーストの製造が可能となり、販売を開始しました。



写真2 色あせしないアシタバペースト

このペーストを使って製造した「アシタバパスタ」は、島内の老人ホームなどで利用され、色の鮮やかさとアシタバそのものの味が好評を得ています。



写真3 製造中のアシタバパスタ

広がる加工品

現在、新島のアシタバペーストは、村役場や商工会等の協力により「あしたばせんべい」や「アシタバドーナツ」「アシタバアイス」など、様々な加工品に幅広く利用されています。このうち、昨年商品化された「あしたばせんべい」は、新島みやげの定番になりつつあります。

最近では、ペーストについて島外から問い合わせやサンプル提供の依頼があるなど、知名度も少しずつ上がってきました。ペーストは、今後も様々な加工品の原料として利用されていくことが期待される逸品です。



写真4 あしたばせんべい