

スパイスに大野のバラ、いび抹茶で爽やかさ

岐阜が薫るカレー



大野町産のバラなどを使用したカレーを手にPRする学生ら＝同町役場

東海学院大(各務原市)の学生らが、大野町のバラや揖斐川町のいび抹茶など県産品を使ったレトルトカレー「ローズ抹茶カレー」を考案した。バラはスパイスとして活用し、深みのある香りが特徴。成人が1日に必要な野菜摂取量350gの3分の1以上も摂取できる。今後、県内のスーパーやイベントで販売する。
(湯浅裕作)

同大と大野町は包括連携協定を締結し、学生有志がバラ、振興や健康増進につなげようを活用した商品化に取り組むと、全国農業協同組合連合会

東海院大生考案、きょうから販売

県本部(JA全農岐阜)の依頼もあり、学生約20人が3カ月前から開発を進めてきた。レトルトカレーの考案には、インド料理店を展開する「プラナリゾナンス(岐阜市)」、秋田屋本店(同)、白井製茶(垂井町)なども協力。バラは花びらを乾燥させてパウダー状にした。また、口の中に爽やかさが広がるいび抹茶や甘みのあるホウレンソウ、蜂蜜、ニンジン、美濃ヘルシーポークも取り入れた。

完成報告会が24日、大野町役場で開かれ、関係者が試食した。宇佐美晃三町長は「とてもおいしい。多くの人に味わってほしい」と太鼓判を押した。学生を代表し、4年の鈴木大輝さんと棚原愛琉さん、大野町出身の3年増田海山さんと1年増田咲音さんの4人は、「古代からスパイスとしてバラは使用されていた。香り豊かなカレーを楽しんでもらえたら」と呼びかけた。

価格は1512円。25、26日の県農業フェスティバルで販売し、KITANO ACE各務原インター店(各務原市)や生活協同組合コープぎふ各店舗、県産品アンテナショップ「THE GIFTS SHOP(ザ・ギフト・ショップ)」(岐阜市)でも取り扱う。