

どんな味?木の粉「食料に」



おが粉入りパン。
食べると木の香りが口の中に広がる

静岡理工科大・志村教授ら スギなど原料パン・ケーキ試作

スギやヒノキのおが粉を食料パウダーにする方法を考案したとして、静岡理工科大学(袋井市)の志村史夫教授(66)らが特許を出願した。試作したパンなどは木の香りが口の中に広がり、ダイエット効果もありそうだ。林業振興にも一役買いたいという。

丸太を製材するとおが粉が大量に出る。これをふるいにかけてさらに細かくして煮沸し、パウダーにする。名付けて「スーパーウッドパウダー」。小麦粉などに混ぜて食品として用い



食料パウダーの原料となるおが粉を手にする志村史夫教授(袋井市豊沢の静岡理工科大学)

る。志村教授は「食べてもまったく問題ない」と話す。

浜松市天竜区水窪町の雑穀料理店「つぶ食 いしも」と志村教授から依頼され、パンのほか、ケーキやビスケット、ドーナツ、ハンバーグ、ソーセージなどを試作した。

木の成分は主に繊維質のセルロース。ひとの体では消化できないため栄養にならず、ダイエット効果のほか、便秘にいい整腸効果も期待できる。木の香りがあって殺菌効果もある。花粉症にも効くのではないかと志村教授は期待する。

志村教授は天竜区の製材所を訪れた際、おが粉やカシナの削りくずの山を見て

「つまらぬ」と思い、食料にできると直感。しょうゆをかけて口に運んだがさすがに飲み込めず、細かくパウダー状にすれば食べられるのではないかと考えたという。「おが粉を使った食品はチーズとともにワインのつまみにもよく合います」

「いしもと」の店長の石本静子さん(75)は「林業家に生まれ、木が育つ様子を見て育ったので食料にすることに違和感はなかった。見た目が雑穀に似ていたので雑穀と同じ方法で加工できると思った」と言う。

志村教授は「山に放置された間伐材や捨てるしかなかった木くずが食料になれば林業振興につながる」と期待する。パウダーを商品化する準備も始めているという。

(高田誠)