

新顔「健康野菜」ヤーコン、マコモ

ヤーコン(左)とマコモ



多彩な料理提案

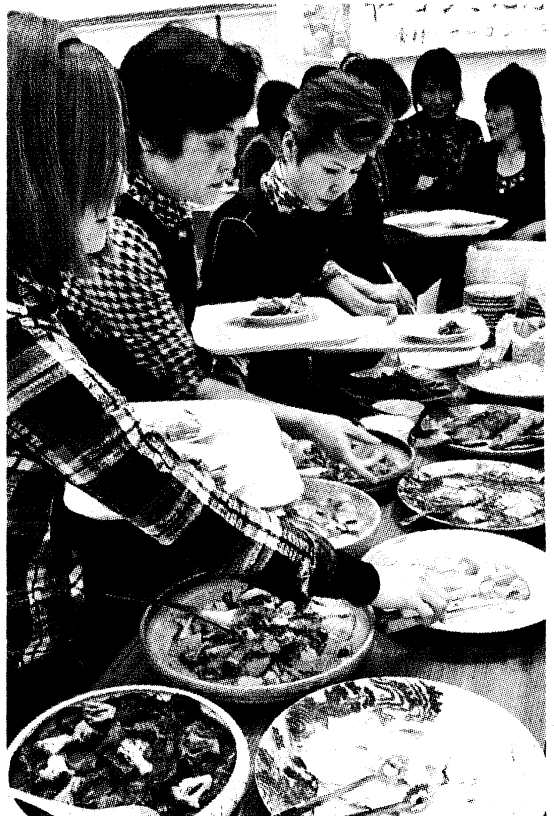
新顔野菜の「ヤーコン」「マコモ」の普及を狙い、さつま町の生産者が8日、料理試食会を開いた。洋食、和食のおかずからパンやデザートまで多彩なメニューが並び、参加した女性らは「こんなにいろいろな食べ方ができるなんて」と目を見張っていた。

ヤーコンはサツマイモそっくりの外見だが、全く別物。ナシのようなシヤリシヤリした食感で、ほのかな甘みがある。マコモはイネ科の植物で、タケノコとアスパラガスの中間のような食感。ヤーコンはオリゴ糖やポリフェノール、マコモは食物繊維が豊富で、生産者

普及狙い 試食会

は「健康野菜」として売り込む。同町時吉の宮之城ちくりん館であった試食会には、天ぷらやちらしずし、ピザやビーフシチューなど二十数種類の料理が登場。ヤーコンのアニッシュやジャム、ヤーコンの角切りを入れてたアイスクリームなど意

者は、同町で生産者7人が6年前から、マコモは5人が4年前から作り、宮之城ちくりん館など直売所を中心に販売している。ヤーコン生産者の得永邦彦さん(55)は「いろいろな食べ方を提案し、知名度アップと消費拡大につなげたい」と話した。



20種類以上のヤーコン料理が並んだ試食会
—さつま町時吉