

キウイの皮の利用方法の探求

滝川永井

①目的

私たちの住んでいる地域の特産物をより無駄なく有効活用するための方法を探求し、地域に貢献すること。地域の特産物を知ってもらい、地域活性化できるようにする。

②取り組み内容

普段食用とはされないキウイの皮を食品として利用する。そのために調理方法を実験する。

③方法

①皮だけになったキウイを洗う

②キウイを干す

天日干しの場合

ほしいも製造用の網を利用し、晴れの日に水分が飛ぶまで日向でバラバラに干す

陰干しの場合

ほしいも製造用の網を利用し、湿気の少ない日に水分が飛ぶまでバラバラに干す

③細かく刻んで紅茶の茶葉と混ぜる

④試飲する

④結果

表1 紅茶の種類と干し方による味の変化

	直射日光	陰干し
ダージリン	キウイの酸味が強い	キウイの甘酸っぱさのバランスがちょうど良い
カモミール	カモミールティーの味しかない	カモミールティーの味しかない
はちみつ	はちみつの甘さとキウイの酸味があっていない	はちみつの甘さが強くキウイの甘みが弱い

食品としての利用は、乾燥過程に工夫が必要であった。直射日光に当てて乾燥させた場合より陰干しした場合のほうが、紅茶にした際の風味がよかった。また、紅茶の種類はダージリン、カモミール、はちみつ紅茶のなかで最もダージリンティーが適していた。(表1)

⑤考察

長時間直射日光下に置くことで、陰干しの時よりもキウイの皮のビタミンB群、C、Eが酸化し酸味が増加するため、陰干しのほうが適していると考えた。

カモミールティーやはちみつ紅茶は、それ自体の香りが強くキウイの香りや風味、さわやかさが引き立てられなかったため、シンプルなダージリンティーとの相性が良かったといえる。

私たちは、このチャレンジをSNSに発信することで、周囲の人へフードロス削減の働きかけや地域産業の活性化にわずかながらに貢献できたと感じた。私たち自身もこの活動を通して改めて「無駄なく、おいしく」を実感した。