

ヨシノパウダーで新名物

枚方市
交野市

「天野川セイタカヨシ」試食会 開催

天野川に自生している

セイタカヨシの葉を加工食品に利用できるパウダー状にして、枚方・交野両市の新名物を創出しようというプロジェクトが進められている。今年7月、パウダー（呼称・天野川セイタカヨシ）を使った名産品の開発事業者を募集。9月6日、12組の参加者がそれぞれに工夫を凝らした試作品を南部生涯学習センターに持ち寄り、メディア向けに試食会が行われた。

市内外のお菓子やパンの店、レストランなどが創作した餃子、冷ポタージュ、ミネルのソース、きな粉代わり、バーガー、



◀ヨシパウダー

▶試食会の様子



たパウダーと鮎寿司の相性も絶妙で、程好い野趣を感じる一品だった。

主催する「枚方・交野天の川ツーリズム推進協議会」は昨年7月に始動。パウダーの製造、食品分析、試作の検証、そして理想的なヨシの収穫期に合わせた開催されたのが今回の試食会だった。「天野川セイタカヨシ」は、見た目は抹茶のようだがカフェインゼロで、鉄分・ビタミンC・葉酸をたっぷり含み、味に癖は無く、かすかに野草の香りがする。この健康食材の風味を活かした名産品が誕生するには、あと一步の努力と発想の転換が必要なのかもしれない。