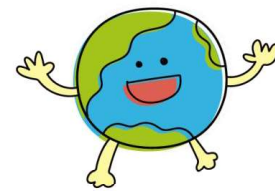




わかめで世界を救えるか



探究50班

背景

日本では食品としてメジャーなわかめは海外では外来種として扱われている。

外国の海で増え続けて邪魔者になっていく前に、わかめの海外での消費量を増やし、また食糧危機による栄養不足対策にも貢献したいと考えたので海外の人にも馴染みのあるパスタにわかめを混ぜたものを制作することにした。

先行研究

- ・外国にも海藻はあるが、うまみが少なく食用には好まれない
- ・海藻料理があるのは主にアジア諸国、南米の国でヨーロッパには伝統的な海藻料理がない
- ・フランスではわかめがスーパーに売られている

目的

リボン型のパスタであるファルファツレにわかめを混ぜ、わかめに抵抗のある海外の人にも食べやすいパスタを制作する

研究内容

わかめを混ぜたパスタを制作し、試食した三高生にアンケートを実施した。

材料

わかめ(A:10g、B:14g、C:16g)

小麦粉(A,B,Cともに100g)

卵 (A,B,Cともに1個)

参考文献

世界の海藻食 大野正夫 2002kaisousyoku-ohno.pdf

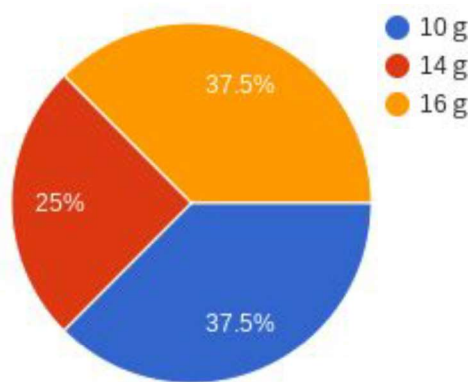
海外で嫌われる…日本発の“外来種”

<https://www.yomiuri.co.jp/fukayomi/20181003-OYT8T50070/2/>

実習結果

今回は実際の食事を再現するため、わかめのパスタに市販のバジルソースをかけて試食をおこなった。(試食前に実習の意図は伝えている。)

円グラフより、わかめを食べる習慣がある日本人にはCが好評だった。また、Aはほとんどわかめの存在が気にならなかったと言う人が多かった。



実際に作ったパスタ→



考察

一番美味しいパスタを選ぶのは個人の好みなどもあるが、わかめがパスタの味を邪魔することなくわかめを適切に摂取できるのはAだと考えられる。

授業での探究活動はこれで一区切りをつけることになるが、わかめの摂取基準量は海外の人にも適応させていいものなのか、外国人がわかめパスタを食べたときの反応はどのようなもののかなど課題はまだ多い。今後は自分たちで継続して研究をおこない、最終目標である商品化を実現させたい。