

生薬を取り入れたメニューと商品開発

中国菜館桂花 オーナーシェフ 小倉 聡

(1) 「医食同源」「薬食同源」と食薬区分

まずは、食材としてのアプローチから

(2) 主に大和当帰葉を活用した料理メニューと食品の商品開発例

〈料理〉当帰葉のお浸し、当帰葉の天ぷら、当帰葉入り冷製枝豆スープ

鯛の当帰葉蒸し、黒毛和牛のソテー当帰葉風味、当帰葉とホウレン草の白和え
当帰葉チャーハン、当帰葉入り焼売・餃子・肉まん……。

〈商品・食品〉ドライハーブ、当帰葉ソルト、当帰葉ドレッシング、当帰葉入りクッキー

当帰葉コラーゲンドリンク、大和抹茶ハニー当帰葉ドリンク、当帰葉ラムネ

当帰葉入り青汁「セレブな青汁」

「トウキス」(清涼菓子) アンジェリカ・ミント味、アンジェリカ・ヨーグルト味……

〈その他商品〉 石鹸、化粧水、入浴剤、ハンドクリーム…… (根も葉も利用可)

(3) 当帰葉の基本は「食用ハーブ」と「メディカルハーブ」

* 食用ハーブの代表例＝パセリ、バジル、ミント、香菜 (パクチー・コリアンダー)

⇒ほぼ同様の活用が可能

香りと味の個性、アクセントに魅力

* メディカルハーブ

リグスチライド・ブチリデンフタライド等の薬学的医学的研究や分析に期待

「健康食品」にとっての可能性

(4) 大和当帰葉ハーブの特徴

* 旬……5月から8月 特に若葉に近い状態 「甘みのあるシャープな芳香」

* 乾燥法……低温乾燥

* エキス化……主に熱抽出

* 粉末化……乾燥葉の粉碎、フリーズドライ他

⇒当帰葉の無限の食品活用可能性が開けている

シロップの場合 例：メイプルシロップ

⇒無農薬栽培・有機栽培 曖昧な運用はリスク

課題＝認定農薬が無いこと……せり科の食用植物を好む「キアゲハ幼虫」他

優良な生薬原料を生産しながらも安価な中国産トウキ根の流通によって経営危機に瀕する国内の当帰栽培農家にとって葉茎部活用による産業化が待望される

(5) 「良薬は口に苦し」に御注意！

* 中国の陰陽五行説での五味は

1. 甘味 - 土 2. 酸味 - 木 3. 塩味 (鹹) - 水 4. 辛味 - 金 5. 苦味 - 火

日本では、旨味を加えて六味 (又は五味にまますみ味と入れ替える)

上記の中で、最も人が鈍感な味覚が甘味 敏感な味覚が苦味

人間は、自然界の摂食対象の中で危険なもの有害なものを味で察知

味覚は生存や健康のアンテナ 相性が大切

* 大和当帰葉の場合

春・夏・秋で味が異なり、成分も大きく異なる

(6) 出口戦略の重要性

① 当帰栽培・生産農家 農・・・栽培拡大・栽培法の蓄積

② 当帰葉活用企業・飲食店 工・食・・・商品開発拡大

③ 当帰葉商品販売ルート・販売網の開拓へ 商・・・未開拓

☆課題

・ 知名度の低さ 大和当帰は高麗人参の 1/362

「大和当帰」の知名度の低さ ゴーグル月間検索数 (2015. 09)

高麗人参	18100	薬膳料理	4400
------	-------	------	------

ハーブ	27100	生薬	2900
-----	-------	----	------

漢方	14800	婦人病	1900
----	-------	-----	------

青汁	27100	大和当帰	50
----	-------	------	----

・ 漢方のイメージ

ツーリズム EXPO ジャパン 2015 東京ビッグサイト

奈良県ブースで「大和当帰入り青汁」の試飲提供 2900 人

アンケート 178 人の結果 漢方のイメージ = 「体に良い」・・・「安心」「不味い」

☆ 出口戦略の方向性 …… 知名度 UP とイメージ UP へ

地元 = 奈良県 アンテナショップ・産直ショップ・物産展

健康食品 = ドラッグストア・エステサロン・介護食

海外 = インバウンドと沖縄・香港

一般 = コンビニ・スーパー・百貨店 …… 首都圏での販促がカギを握る

例 「トウキス」の場合

⇒ 奈良県では大和当帰 (葉) の栽培農家も増加、商品開発、栽培方法も日進月歩

美味しく、個性的な国産オリジナル食用ハーブとして、活用の新たなステージへ