

- 2 - 4 ダリアの花塊を利用した商品開発

食品学科 調理学研究室 吉田光一

ダリアは埴町の町の花である。埴町がダリアを選定した理由は4つ。

- 1：埴町の町名「はなわ」にふさわしく、
はな=花 そして人の「わ・和・輪」で町おこしをしようとしたため
- 2：ダリアは華やかで種類が豊富
- 3：花の季節が4ヶ月と長い
- 4：花、球根、芽、すべてに活用できること

ダリア園開園の時期、福島県埴町ならではの「ダリア会席料理」を湯遊ランドはなわで楽しめる。福島県内では ダリア=埴町 という認識がされるようになったが、県外となるとまだまだ知名度は低い。



図 2-1 ダリアの花

もとは目で見て楽しまれているダリアであるが、埴町では食用としても用いられ先で述べたように塊根の漬物やてんぷらなどで食されている。

ダリアの塊根は内部にイヌリンを蓄えていることと皮の近くに抗菌作用のある成分などの特殊成分が多いことが特徴である。イヌリンは殆んど果糖からなる多糖類で、水溶性食物繊維に属し、胃、小腸では消化されずに大腸に達し、大腸で腸内細菌により一部が分解されて果糖、短鎖脂肪酸を生じる。イヌリンは小腸(空腸)ではブドウ糖の吸収を抑制し、自身は分解してもブドウ糖を生じないために食後の急激な血糖値の上昇とこれに伴うインシュリンの分解を抑制するため、血糖病の予防効果がある。

ダリアの根塊を利用した商品開発・改良を研究したので、配合等について述べる。