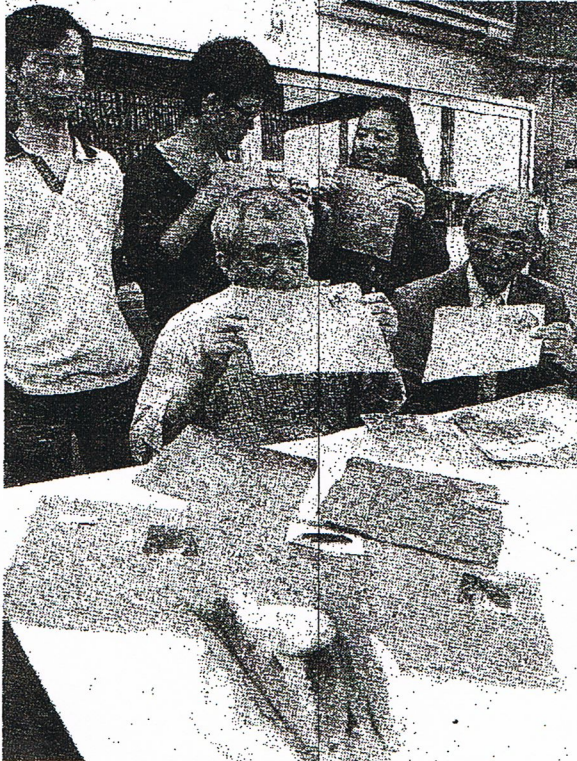


巻きすし、春巻き、みそ汁の具…

# 野菜で「食べる紙」



野菜の未利用部分や規格外品を使った「食べる紙」  
(15日、京都市左京区の京都工芸繊維大学で)

京都工芸繊維大学(京都市)は15日、タマネギの皮やニンシンの葉など産地や加工段階で出る野菜の未利用部分や、規格外品を使って「食べる紙」を作る技術を開発したと発表した。日本古来の紙すき技術を応用したもので、野菜だけで作った「紙」は日本初という。関係者は「全国の農村ですぐ実践できる技術。地域興しに活用してもらいたい」と広がり期待する。  
(高松和弘)

## 地域興しに新食材 家庭でも 製造可能

同大学大学院工芸科学研究科の木村照夫教授と、徳島県上勝町の葉っぱビジネスの創出にも関わった地域おこしコンサルタントの河野武平さん(70)らが、試作を重ね完成させた。河野さんによると、産地や加工で廃棄され食卓に上ることのない野菜部

位には、がんや糖尿病を予防するとされるポリフェノールなどの抗酸化成分が豊富に含まれる。「こうした部位を使った『食べる紙』を、各地で商品化し、農家の副収入にしてほしい」と河野さんは狙いを話す。

これまでに、タマネギ、ニンシンのほか、ナスのへた、フキのすじ、焼酎用に使ったサツマイモの搾りかす、白ネギの緑部分などを原料にした「紙」ができることを確かめた。未利用部分だけでなく、規格外品の活用も想定している。

製法は、未利用部分を脱水した後、色と香りを保つ処理をする。その後粉碎し、和紙と同じ要領ですく〜というシンプルなもの。すく際に、未利用部分と一緒に「つなぎ」の役割を果たす野菜を混ぜ込むことで、野菜100%の「紙」の製造が可能になったという。

同大学などでは、技術を利用したい産地を募っている。問い合わせは河野さん、(電)075(251)0179。