

JOE

50歳からの人生を楽しむライフデザインペーパー

ジョー

毎月第1土曜日は「Joe」の日。セカンドライフ(第2の人生)を大いに、アクティブに楽しみたい——「Joe」は意欲的な大人たちに贈る月に一度のスペシャルコンテンツ。趣味、グルメ、ファッション、旅、カルチャー、そして夫婦や仲間との楽しみ……さまざまなテーマと切り口で、人生を楽しむための話題とヒントをお届けします。

2007年8月号

[毎月第1土曜日掲載]

編集・制作/十勝毎日新聞社広告局
e-mail: joe@kachimai.co.jp
http://web-joe.jp/

TOPIC
01

新・特産物

それはステキな酢的生活。
十勝の豆力を、キュッと一杯! 夏バテ知らず!



(十勝あずき酢) (十勝金時豆酢) (白いんげん酢) (十勝ながいも酢) (十勝かぼちゅ酢) 各275ml。8月下旬から第九地下食品売り場などで販売予定。豆酢のほか、野菜酢も個性的で、「十勝ながいも酢」はフルーティな味わいだ。従来、豆類は加熱時の加熱により船粒(あんりゅうし)が形成され、糖(こうじ)の酵素による分解が難しかった。しかし丸粒では3年ほど前から「十勝の豆で新商品を」と、北海道立食品加工センターや北海道立十勝圏地域食品加工技術センターとともに研究を続け、その過程で船粒の分解技術を確認。豆のみで醸造酢を作ることになった。価格は各1,500円程度になる見込み。

酢は体にスバラシイ

◎酢に含まれるクエン酸やアミノ酸がエネルギー代謝を活性化させ、疲労物質である乳酸の生成を抑えてくれる。
◎飲酒前に酢を飲むとアルコール吸収を穏やかにする働きがある(空腹時に酢を飲むと胃の粘膜を傷めるのでご注意ください)。
◎酢には余分な栄養の消化吸収を抑える働きがあるので、メタボ予防にも「酢」!

酢ドリンクあれこれ

東京都内の酢バーで人気のドリンクは、(酢&オレンジジュース) (酢&野菜ジュース) (酢&豆乳) など。(酢&バナナシェイク) や (酢&青汁) なんてもあるぞ。さあ、レッツトライ!

(※1) = 「黒豆酢」という食酢が流通しているが、これは黒豆に米こうじを加えて発酵させたもの。
(※2) = アミノ酸は筋肉や体の各組織を構成するタンパク質のもと。余分な脂肪をエネルギーに変える作用もある。グルタミン酸はアミノ酸の一種で体内に最も多く存在し、生体内代謝に重要な役割を果たす。の疲れを癒やそうじやないか。

【取材協力】
丸丸 丸丸ヘルシーファースト事業室
「ロマメツ・エフ」
帯広市西25条南1丁目1
☎0155・37・4104

ちょっとした用事で上司の家に寄った時のことだ。「上がっていい」と誘ってくれた上司の部屋には、シャレたホットが何本も並んでいた。書斎にミニバーか。粋(いき)だなあ。シングルモルトかな? こはく色のグラデーションがきれいだけれど、どんな味なんだろう? すると上司。「一杯どうだ? まやかでフルーティなやつと、コクがあって効くやつ、どっちがいい?」「じゃ、コクがある方で!」「ロックグラスを掛け取って、乾杯!」「ゴクリ。え!? 上司はニヤニヤ笑っていた。

「……」 スッパさややか! これはお酒ではなく「酢」だったのである。東京あたりの駅構内には酢パーや酢カフェができ、出勤・帰途中のサラリーマンが軽く一杯やっていると、そんな「酢パー」の折十勝から面白いな酢が誕生した。それはなんと豆の醸造酢。今や世間にはいろんな食酢があふれているが、これまで豆を発酵させた醸造酢だけはなかったのだ(※1)。

帯広市の丸丸が約3年の研究開発の末に豆類の醸造技術を得て、今年6月から「ロマメツ・エフ」という食酢醸造工場を操業している。なにして豆である。老化防止に効果的なビタミンEやビタミンB群、カルシウムや鉄分などのミネラルも豊富なのだから、いったいどれほど優秀な酢になるのだろうか?

たとえば(十勝あずき酢)は、一般的な黒酢に比べ、アミノ酸含有量が約2倍。特に、うま味のもととなり、脳や神経の健康を保つと言われるグルタミン酸は約4倍だという(※2)。さらに、小豆がリフェノールが豊富なので抗酸化効果も期待できそうだ。一方、(十勝金時豆酢)は、酸っぱさが少なくさわやかな香りが魅力。ところが、ロツクでやると飲み口が心地よい。酸にやられたり、炭酸で割ったり

。豆の風味を楽しみながら、さまざまアレンジができるような酢ラインアップ。しっとり飲みながら、夏の疲れを癒やそうじやないか。