

第5回 大麦食品試食会 参加しポート

5回目を迎えた、大麦食品の試食会も最後となりました。

今回は、大田原市で有機栽培されたお米と、有機農業で栽培された麦のマッチングで炊かれた「丸麦ご飯」に足利ココファームのワインの原料となっている武道の較りかすと、足利産大麦を中心としたえさで育てられた、「マール牛かしー」をかけたかしーライス。汁物として大麦麺。浅草の老舗菓子屋にお願いして作ってもらった「大麦人形焼き」がメニューでした。



麦ご飯にかしーをかけて食べるなんて、あまりやったことがないと思われませんが、麦の豊富な食物繊維や糖の吸収を穏やかにする効果をPRすれば、意外なヒット作になるのではと試食をした人からも好評でした。

大麦麺は小麦粉との混ざり具合でそばっぽくなったり、うどんに近くなったりと変化をする食材だそうです、これからの商品展開が期待されます。

もう一つ大麦人形焼きですが、人形の形をしていないので試食をされた方から「人形焼き？」といったお言葉を頂戴してしまいました。でも、「一口でぱっくり食べずにゆっくり、じっくり味わって食べてもらうと麦の風味を楽しめた。」とのコメントがされたので、大人の落ち着きで食べてもらいたいお菓子になりそうです。まだ、試作段階なので皆さんのお目に触れるときはどんな形に変化しているか楽しみにしていて欲しいと制作者が申しておりました。