

カ

KAI

2013 Spring

Vol.19

680yen

知る、
愉しむ、
創る。

ホツカイドウ
マガジン「カイ」

北海道を
探しに行こう。

**KAI
Renewal**

増ページ!
全120ページ

も
っ
と
健
や
か
な

か
し
こ
い
明
日
を

カ
イ
は
今
号
よ
り

リ
ニ
ユ
ー
ア
ル
!

キ
ー
ワ
ー
ド
は

「
す
こ
や
か
し
こ
」

File #02

【食】

矢島あづさ-文
text&illustration: Azusa Yajima



北海道タマネギドレッシング
原料は辛みが強くDPTS成分も多い
北海道産もみじ系タマネギ
200ml、682円



葉の花パスタ (1人分)
① パスタ100gをゆで上げる。2,3分ほど前に、葉の花1/2の茎、葉、花の順に加えてゆでる。
② フライパンにドレッシングを大さじ3、ベーコン1枚を刻み入れて加熱し、①を加えて塩・コショウで味を調えれば、できあがり!

生のタマネギより、働きます。

最近、「あれあれ、それぞれ」を連発しているからだろうか。知人から「北海道タマネギドレッシング」を2本いただいた。記憶障害の改善作用成分DPTS(※)が通常タマネギの15倍。わかりやすく言うと「ボケ防止に効く」らしい。タマネギといえば血液をサラサラにする野菜の王様。そのまま食べるだけじゃダメなの？ 健康志向なのにオイルを使っているのはなぜ？ そんな懐疑心を持ちながら、まずはキャベツの千切りにかけてみた。…う、うまい。予想外だ。サラダだけでなく、いろいろな料理の調味料としても活躍しそうだ。

さっそく販売元の(株)北海道バイオインダストリーに問い合わせしてみた。「生のタマネギよりも、刻み加工や特定温度調節を行う特許BRC製法(※)によりDPTSを増大させることができます。ノンオイルは、おいしくないという声が多いですね。DPTSは揮発性が高く、オイルに混ぜることで機能が安定する。その特徴を活かせば、おいしくて健康機能の高いドレッシングになります」と取締役主任研究員の斎藤昭彦氏。2004年の北海道大学との共同研究から始まり、特許製法を開発し、野菜ソムリエと手を組んで仕上げたドレッシングの効果を実に証明できるのは私？ あなた？

●(株)北海道バイオインダストリー
北海道札幌市豊平区平岸7条14丁目3-43
フリーダイヤル:0120-135-545
www.bio-do.co.jp/

※DPTS = ジプロピルトリスルフィド/抗酸化物質として脳海馬の酸化を防ぎ、血管障害性認知症の予防効果もある。
特許「記憶障害改善作用を有する組成物 (特許第4139677号)」
※BRC製法 = バイオラショナルコントロール製法/植物が外敵から身を守るために作り出す物質に添加物を一切使わず、合理的にコントロールした製法 (特許第3725079号)