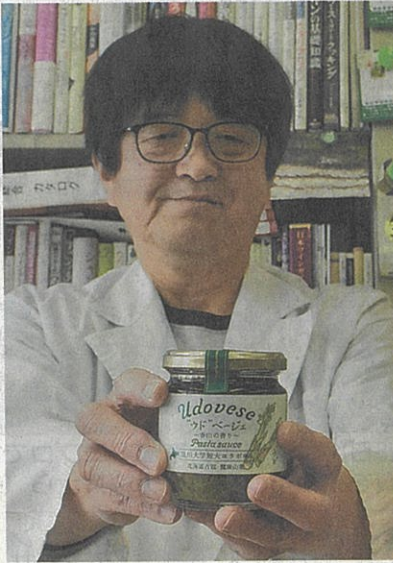


マイたうん 旭川



商品化されたウドベージュを手にする森重正也教授

ウドソース 旭川で販売

料理コン最優秀 旭大短大など開発

旭川大学短期大学部などでつくる実行委主催の山菜料理コンクールから生まれたイタリアンソース「ウド」ベージュ(春山の香り)が、旭川市内で販売されている。同コンクール受賞作品の商品化は初めて。

(佐藤愛未)

同コンクールは2015年から開かれ、書類選考と実際の調理で審査。最優秀作品は占冠村の星野リゾットマムで提供される。商品化されたソースの基になったのは第2回大会の優秀作品で、パスタ料理「ウドと道産チーズで作る「ウドベージュ」パスター(春山の香り)」。歴代受賞作品の中でも家庭で簡単に調理できるため、これを基に商品化することになり、食品加工会社の占冠山村産業振興

公社(占冠)と旭川大学短期大学部が共同開発した。ソースはオリーブオイルと道産の山ウドの葉、ニンニクなどを混ぜてペースト状にした。旭川大学短期大学部の学生が40種類以上の食品と合わせて試食を重ね、パスタ以外にもチーズや冷ややっこ、最中とも相性が良いという。同コンクール実行委員長で同部の森重正也教授(64)は「ウドの爽やかな香りが鼻を抜ける。山菜の魅力を体験するきっかけになってほしい」と期待する。

161円(税別)。道の駅あさひかわやアミューズマーケット神楽岡プラタナス通り店で1月下旬から販売している。

実行委は受賞作品のさらなる商品化も検討している。