

県産カボチャで健康麩

弘大と弘星
テクノ、松尾 1年かけ共同開発

弘前大学と弘大発の
ベンチャー企業「弘星
テクノ」(小川清四郎
社長) 弘前市文京町
が共同で研究開発した



「健康カボチャ麩」の
販売が始まった。

高血圧症の予防効果
が期待される成分(ア
ミノ酸)が豊富で、
素阻害物質)が含ま
れるカボチャと、良質
なタンパク質が豊富
な麩を組み合わせた
商品を作ろうと、2社
と弘大

県産カボチャのピュー
レを練り込んでいる
「健康カボチャ麩」

医学研究科の早狩誠教
授が昨年10月末に共同
研究を始め、1年かけ
て開発した。

商品は麩に県産カボ
チャのピューレを練り
込んだもので、ピュー
レの配合などの調整を
重ね、ちょうどよくカ
ボチャの味が感じられ
るようになった。松尾
社長は「県産カボチャ
の甘みがほんのりして

おいしい。つゆ物など
に入れ、手軽に食べて
もらえれば」と話して
いる。

「健康カボチャ麩」
は松尾本社の工場直
接販売しているほか、
弘大創立60周年記念会
館コラボ弘大1階など
で販売。今後は市内の
スーパー、小売店でも
販売される予定。

(石橋治佳)