

ササ食品素材の開発

—天然のササばらん—

天然ササばらんについて

道内にはササが豊富にあります(写真1)。そして、弁当や寿司、惣菜などの飾り付け材料である「ばらん」などとして利用されています。しかし、天然のササの葉をそのまま使用すると短時間で水分が蒸発し、枯葉のように変形・変色します(写真2)。そこで、変形や変色を抑えて、植物葉の鮮度を保持する技術を開発し、「ササばらん」にしました。



写真1 豊富なササ

変形、変色を抑えるために

乾燥による変形を抑えるため、吸湿性が高く、揮発性の低い薬液を、ササの細胞中に充填します。この処理を実施した例を写真3に示します。これにより、「天然ササばらん」がより利用しやすくなります。



写真2 変形や変色の例

ササばらんの特徴

処理を施したばらんには以下のような特徴があります。

- ・変色や変形が少ない
- ・香りがよい(ササの香り)
- ・高級感がある
- ・細かな細工が可能
- ・着色が可能
- ・柔らかく、丈夫
- ・使用後、生ゴミとして廃棄できる
- ・使用薬液は、安全性の高いグリセリン

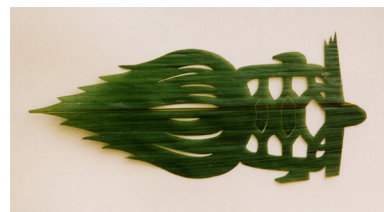


写真3 乾燥防止処理したばらん
(上: 鶴型、中: 亀型、下: ササ船)