ササ食品素材の開発

−天然のササばらん−

①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

写真２　変形や変色の例

②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。

③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

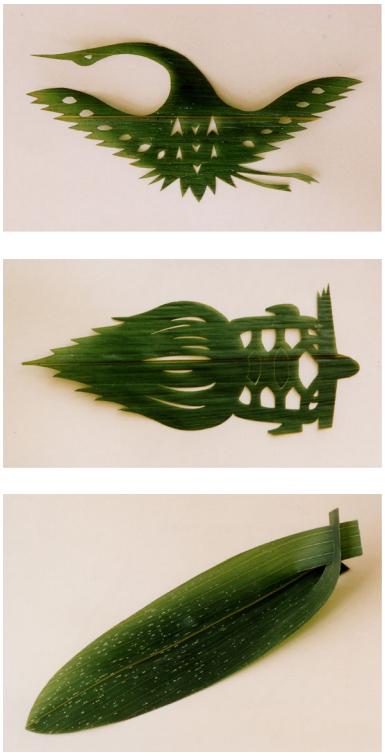

写真３　乾燥防止処理したばらん
（上：鶴型、中：亀型、下：ササ船）

北海道立林産試験場　HOKKAIDO FOREST PRODUCTS RESEARCH INSTITUTE
TEL:0166-75-4233 FAX:0166-75-3621 ホームページ　http://www.fpri.asahikawa.hokkaido.jp