

ローヤルバナナの需要拡大へ 同志社女子大の学生と連携

青果輸入商社の(株)ローヤル(本社・京都市)が、同志社女子大学の学生らと連携し、青バナナと黄バナナの消費拡大活動に取り組んでいる。料

理レシビの開発や青バナナに多く含まれる「レジスタントスターチ」の効果・研究に取り組んでおり、イベントやSNSを通じて情報を発信し、需要の掘り起こしにつなげる狙いだ。

同大学と京都市は2020年8月に包括連携協定を締結し、その一環で企業との連携によるカリキュラム「食品開発プロジェクト」が始動。ローヤルは初年度から同プロジェクトに参加しており、本年度はバナナをテーマに活動を展開している。



あじわい館で開かれたバナナ料理教室

来月2日と10日には、京都生協の二条駅店で学生によるイベントを開催。素揚げバナナチップの試食をはじめ、青バナナのもぎ取り体験などが行われる。

17日には、京都市中央卸売市場第一市場の「京の食文化ミュージアム あじわい館」でバナナの料理教室を開催した。25人の一般消費者が参加し、学生が考案した青バナナのカレー、ポタージュース、サラダのほか、黄バナナのカップケーキを調理した。

調理実習後には、同大学の杉浦実教授と野菜ソムリエ・フリーアナウンサーの慶元まさ美さんによるトークショーを開催。杉浦教授は「青バナナには黄バナナの5倍含まれており、120℃で加熱してもほとんど含有量が減らない」と腸内環境改善、血糖値の上昇抑制に効果があるレジスタントスターチの特徴を解説した。

また、ローヤルでは今回の連携を機にフィリピン産ハイランドバナナの2商品を発売する。商品名は、黄バナナが「同女バナナいろは」、青バナナが「同女バナナあおば」。ネーミングやシールのデザインは、学生らが考案した。今月末から大丸京都店の地下食品売場、来月1日から京都生協の二条駅店、醍醐山科店などで順次販売を開始する。