

審査員からのコメント

本応募は、愛媛県の地域特産品である裸麦の「持続可能な地産地消」をめざして、その新しい食べ方を提案しており、研究目的設定、調査項目設定、実験の丁寧さなどの点で評価が高い。背景・目的では、アジアの麺料理で多く使われる中華麺への裸麦配合による麺の滑らかさの変化を仮説とし、それによる新商品の可能性を説明している。結果・考察では、裸麦配合により麺が滑らになること、縮れはあまり変わらないこと、かん水量が少ない場合には油にくぐらせない場合の方が滑らかであることを示した。まとめでは、裸麦配合麺は油分の少ないあっさり系に合うと結論付けているが、油分が多い場合の滑りにくい麺としても裸麦の食物繊維の高さを生かした健康食としての活用も期待して評価したい。

