

## 編集部のお試しレポート

日時：平成 26 年 11 月 14 日

商品名：ズイキング赤 640 円(税込)/kg

発売元：自然素材主義株式会社

今回のお試しレポートは、自然素材主義株式会社の「ズイキング赤」です。シラスを天然の土壌添加材として活用する新しい生産技術と地域貢献が評価されてフード・アクション・ニッポンアワード 2014 の研究開発・新技術部門で入賞した里芋の一種です。

里芋といえば、煮物というイメージしかなかった編集部スタッフ全員がまず驚いたのは、ズイキング赤の姿、形です。とにかく大きいのです。ソフトボールよりも大きい！写真①を見ていただければ分かるように、普通の里芋の何倍もあります。



ズイキング赤は、赤目という里芋の一種の親芋です。宮崎県では一般的な里芋ですが、編集部のある関東で一般的な品種(田芋)とは異なります。ズイキング赤は、大きいだけでなく一般的な里芋よりヌメリが少なく煮崩れしにくいので、皮を剥いたり切ったりの下ごしらえがとても楽。煮

物はもちろんですが、じゃがいものようなホクホクした食感としっかりとした味わいを活かして、コロッケやシチューなどにも合います。いろんな調理方法を試しましたが、作り方が簡単で編集部で評判がよかった料理は、ズイキングのピザ(写真②)とカップケーキ(写真③)。

ピザは適当な大きさにスライスしたズイキングをレンジで柔らかくした後に、ピザソースやマヨネーズなどを適量と野菜やハム、とろけるチーズをのせて焼いたら出来上がり。カップケーキは、普通のカップケーキを作る要領で、茹でて潰したズイキング1に対して小麦粉2の割合に代えるだけ。ズイキングのおかげでしっとりとしたカップケーキになります。ホットケーキミックスを使えばもっと簡単で失敗なし。ズイキングは小麦粉の3分の1のカロリー素材なのでケーキ作りに使わない手はない。バターを使わずにオリーブオイルや菜種油を使えばより一層健康的。

1個が大きいからこそ、ついろいろ試したりチャレンジしたくなるズイキング赤は、人が集まることが多い年末年始に絶対に役立つ根菜として、お勧めです。

