



ペースト状にしたコンニャクが含まれ、かみ応えの良さが特徴

目指したのは厚生労働省が健康のために推奨している「1□で30かみ」。

始まり、約1年かけて製品が完成した。

大学の産学連携室が、給食向けのおやつの開発を目指していた豆腐店「白帆タンパク」(静岡市清水区)の上野勝彦社長と、そしゃくと健康の関係を研究している木林准教授を引き合わせたことがきっかけになった。

由紀准教授(歯科衛生)が、地元の豆腐店と共同で開発した。

大学短期大学部の木林美由紀准教授(歯科衛生)が、地元の豆腐店と共同で開発した。

手ヤンパス発の「」の一品

「コンニャク入り豆乳ドーナツ」—静岡県立大

かむ力、おいしく身に付ける

小麦粉とおから、豆乳にペースト状のコンニャクを練り込み、かみ応えを高めて自然とかむ回数が増えるようにした。

開発にあたっては木林准教授が製品の試験を担当。通常のドーナツとコンニャク入りを大学の職員ら44人に食べ比べてもらつた。

その結果、食べる際に「30回以上かんだ」と答えた人の割合は、通常のドーナツでは25%だったのに対し、コンニャク入りでは34%となつた。

見た目や味は砂糖を使ったプレーンなドーナツ。4月から1個120円で市販を予定しており、地元の学校の給食でも子供たちに提供される見通しだ。

木林准教授の研究によると、かむ力の強い人は運動能力が高い傾向にあるほか、自身を健康だと感じている人の割合、学校が楽しいと感じている子供の割合もかむ力が強いほど高くなるという。

木林准教授は「おいしく食べながら、よくかむことを意識して食べるようになってほしい」と話している。