

メロン酵母でメロンパン

県立大岡本さん発見

総社市産のメロンから採取した野生の酵母を使ったメロンパンが、倉敷市内のベーカリーで販売されている。酵母を見つけたのは県立大（総社市窪木）保健福祉学部栄養学科の4年岡本茅子さん(22)。酵母はもっちりとした食感やフルーティーな香りを生む特長があるといい、メロンパンの売れ行きも好調だ。

(岸研一)



岡山メロン酵母を見る岡本さん

岡本さんは発酵微生物学を専門とする田中晃一教授のゼミに所属する。昨年4〜7月、岡市内のメロン農園で減農薬栽培されたメロンの実や葉などを採取し、試験管で酵母を培養。ブドウ糖や麦芽糖を与えてアルコール発酵するかを調べ、パン作りに適した野生酵母を発見した。DNAを調べると、パンや日本酒の製造に用いられる「サッカロマイセス・セレビシエ」に分類されることが分かり、食品への応用の安全性も確認した上で「岡山メロン酵母」と名付けた。「メロンの酵母で作ったメロンパンを食べてみたい」と昨秋、倉敷市茶屋町の「NARS BAKERY」に製造を依頼。

倉敷製造販売 もっちり香りほのか

通常の生地では糖分が多く発酵しにくかったため、砂糖を使わないフランスパンの生地を選ぶなど試作を重ね、1月上旬から売り出した。ベーカリーの廣瀬匡宏代表(36)は「もちもちした食感で、香料は使っていないのにメロンの香りがほのかにする。お客さんからも好評」とし、岡本さんは「甘さ控えめで大人なメロンパンに仕上がった。多くの人に食べてもらえれば」と話す。メロンパンは1個210円。ほかにも、岡山メロン酵母を使ったフランスパンの一種カンパニーユ(600円)も売り出している。3月末まで販売予定。問い合わせはナースベーカリー(080-633911969)。



岡山メロン酵母を使ったメロンパン