

# 左ゼミ

## ～ゼミ紹介～

左ゼミでは、機能性伝統食材であるオタネニンジンを使った小学校給食に応用するメニューの考案や、オタネニンジンと体脂肪燃焼の関係性について研究しています。ほかにも、鍋パーティーや、たこ焼きパーティーなど、ゼミ生みんなで楽しく活動しています！

## ～オタネニンジンの研究～

会津の地元野菜である「オタネニンジン」に重点を置き、今年は研究に取り組んでいます。

オタネニンジンは一般的には朝鮮人参と言われており、日本では江戸時代から福島県会津地方や長野県を中心に栽培されています。一般に出回っているニンジンとは違い、独特な風味を持つのが特徴です。

代謝促進機能を持つといわれているため、現在、具体的な効果について研究中です。



## ～たまにはちょっと息抜きを...～

左ゼミでは、研究の合間に食べ会をします。ケーキを作ったり、春はいちご狩りもしました！大内宿で食べたそばはとてもおいしかった！！



## ～ゼミの先生の紹介～

(かずや)

### 左 一八先生

左ゼミの担当教授。有機化学、生化学などの担当の先生です。とても温和で、かわいい先生です。努力家で研究熱心な先生は授業の質問も丁寧に答えてくださいます！  
今年の目標は脂肪燃焼🔥だそうです！！  
ゼミ生も一緒に頑張ります！！！！



## ～小学校給食に応用するメニュー考案～

会津地方の機能性伝統野菜である、オタネニンジンを使った小学校給食に応用するメニューを試作、試食しています。私たちは、今までのゼミ活動で、オタネニンジンを使ったカレーライス、肉じゃが、ほうれん草の胡麻和え、麻婆豆腐などを試作し、これらの料理を盛り込んだ献立作成をしています。

オタネニンジンには独特の風味があります。そのため、子供たちが食べやすいように、香辛料が入っていたり、味がしっかりついていたりする料理などにオタネニンジンを加えて、子供たちが残さず給食を食べてもらえるようにしています。

### 試作例



〈カレーライス〉



〈ほうれん草の胡麻和え〉



〈肉じゃが〉



〈麻婆豆腐〉



オタネニンジン

興味を持った方は是非お越しください！！！！