

巨大ニンニク身近に

いちい街なか店 福島学院大生らPR

巨大ニンニクを手取る買い物客⑤



福島市飯野町で収穫された巨大ニンニク「UFOのエレファントガリック」の販売が今月から始まり、3日は福島市のいちい街なか店で販売イベントが行われた。栽培を手掛けるNPO法人「結倶楽部」のメンバーと、ブランド化に協力した福島学院大情報ビジネス学科の学生が参加し、飯野町の新



試食会で振る舞われた「巨大ニンニクのドアホスープ」

たな特産品として売り出し中のニンニクの特徴を説明した。

同NPOは巨大ニンニクの栽培を2018（平成30）年から始めた。通常のニンニクに比べて大きさは5〜10倍で、栄養成分は変わらないが、においては14分の1程度に抑えられているという。学生は巨大ニンニクを商品化するため、商品棚のレイアウトやパッケージの制作などに取り組んだ。さらに、ニンニクを紹介する「エレファントスポーツ」と題した新聞も作り、ニンニクの説明に利用した。

この日は店頭で巨大ニンニク50個が並び、学生がニンニクを砂糖としょうゆで煮た試食品を買い物客に配った。

巨大ニンニクを使った料理の提供も始まった。同日は市内の「ラ・ウニオン」で試食会が開かれ、同NPOのメンバーと学生がスペイン語でニンニクを「アホ」と呼ぶことから名付けられたスペイン料理「巨大ニンニクのドアホスープ」を味わった。2年の榎本楓希さん(19)は「通常のニンニクとは違った食べ方ができることをさらにPRしていきたい」と話した。

あすまで料理も提供

いちい街なか店での販売は5日まで。1個648円。巨大ニンニクを使った料理も同日まで、ラ・ウニオンのほか市内の「豚いち」「サイトウ洋食店」で提供している。