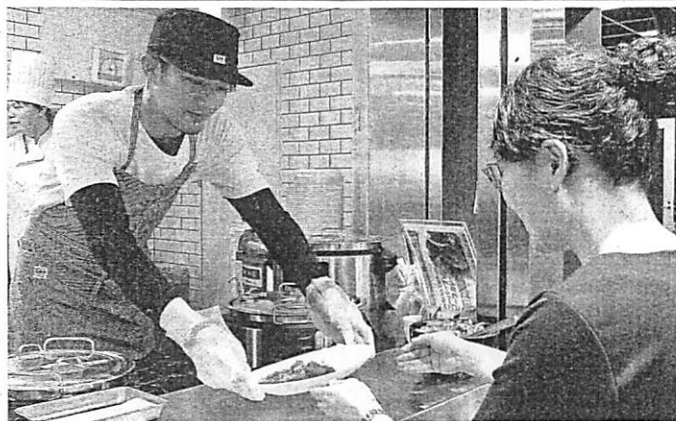


薬膳カレーではつつら

横浜市立大学の教授らが昨夏に設立したベンチャー企業「横浜医療科学研究所」(横浜市金沢区)が、老化の進行を抑制する効果が期待できる「薬膳スパイスカレー」を開発した。4月には都内のIT企業の食堂で提供が始まり、社員の健康作りにも役買っている。開発に携わった教授は「将来的にはレシピを公開できれば」とし、広く普及させたい考えだ。(鈴木浩輝)

横浜市大教授ら開発

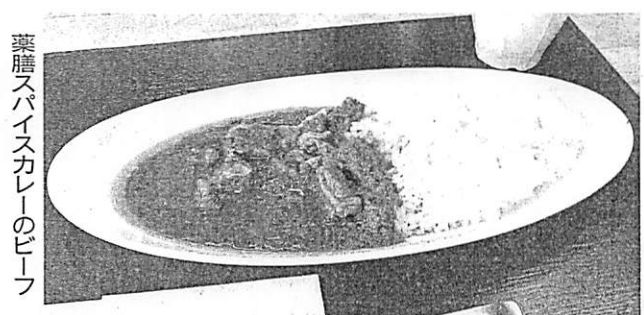


ヤフー本社の社員食堂で提供される薬膳スパイスカレー(4月、東京都千代田区のヤフー本社で)

都内社員食堂で販売 スパイス、老化抑える作用

研究所は昨年8月に設立され、ヘルスケアに特化した事業を展開。これまでに健康・医療に関するスマートフォン向けアプリなどの研究・開発を進めてきた。薬膳スパイスカレーのレシピを監修したのは、研究所で顧問を務める同大の石川義弘教授(循環制御医学)と、カレーに関する著書を多数執筆しているカレー研究家の水野仁輔さん。「おいしく、健康的で、楽しく食べられるカレーを作ろう」と、設立前から開

発に取りかかっていた。石川教授が医学的効果を調べ、水野さんは味を追求した。カレーに使われるスパイスは調合量などによって味や効果が変わってくる。同大学の学生からも意見をもたれつつ、何度も試食を重ねた。昨年末には、ターメリックやクミンなど、約10種類のスパイスを使った薬膳スパイスカレーのレシピが完成した。ビーフ、チキン、野菜の3種類で、塩分を控えつつもスパイスや具の味を堪能できるのが特徴。呼吸などにより生じる酸化ストレスを減らし、老化の進行を遅らせる抗酸化作用があるという。



薬膳スパイスカレーのビーフ

水野さんがかつて講座を開いた縁で、ヤフー本社(東京都千代田区)は社員食堂「BASE11」で4月から提供を始めた。3種類を週替わりで販売し、ヤフー広報担当は、「スパイスの香りが高く、辛さが控えめなので、辛い食べ物が苦手な社員にも好評」と評価する。多い日は1日200食近く

売り上げている。初めて食べたという社員の工藤真一さん(45)は「普通のカレーにないスパイスの香りがあり、カレーが苦手な人でも食べやすい味」と話した。石川教授は「まだ完成ではない」と話し、今後は様々な原因から発生するストレスに対応したカレーの開発などに取り組む予定。「病気の人は食べる楽しみが少なくなっている。そんな人たちが楽しんで食べられるものを作りたい。いずれはレシピを公開してみんなに食べてもらいたい」と意気込んでいる。