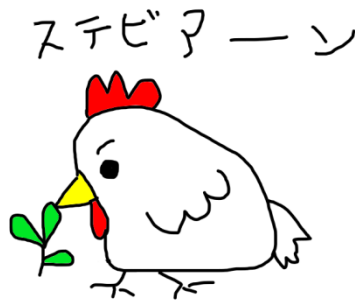


ステビアで育てたにわとりの卵の 味に関する件について(特報)

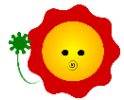
河北潟ハーブ文化協議会さま



からの特ダネ情報でございます。



植いき新聞



植物いきいきサークル

第54号

発行者:犬丸、坂野、俵



ポコアポコの吉田さんからもらった卵(ペザンで採れたステビアを食べさせた鳥が生んだ卵です)で目玉焼きを作ったそうです。その味は...

「白身がしっかりしてて黄身も気持ち甘いような気がする!美味かった(へっへ)」ようです。

なにげにその横のパンとハーブティもうまそうです(°ρ°*)。

ステビア¹⁾: (学名: *Stevia rebaudiana*) は、パラグアイをはじめとする南アメリカ原産のキク科ステビア属の多年草。草丈は50cmから1m前後、茎は白い細毛に覆われている。夏から秋にかけて、枝先に白い小花を咲かせる。甘味成分として、「ステビオシド」や「レバウディオサイドA」といったテルペノイドの配糖体を含んでいるため、甘味料として用いられる。なるほドン



1) <http://ja.wikipedia.org/wiki/ステビア> (閲覧:2015.3.12)