



記事を読んで、問いに答えましょう。

**解答例**

2021年7月29日朝刊

低脂肪生クリームなどにCNFを使用した洋菓子



## 富士、富士宮の和洋菓子店 事例報告

富士宮市の洋菓子店「フルーツ」はホイップクリーム全般にCNFを活用する。加藤正入代表によると、健康志向を背景に使用頻度が高まる低脂肪生クリームは形の維持が難しいが、CNFの使用で泡立てやすく形も保持できた。チーズケーキは気泡が維持され、焼き上がりが良く、しっとりとした食感も増した。加藤代表は「洋菓子に大事な乳化が安定する。いろいろ試したい」と評価する。

富士市の和菓子店「わ（富士支局・青島英治）」は「あんこジャム」に使用。時間経過で起きる水分の分離をCNFの添加で防いだ。水ようかんも小豆が沈殿せず、品質保持期間が延長できた。名物のどらやき生地も食感が増した。若月正章社長は「CNFは工業用品との印象だった。菓子屋の常識と異なる良い効果があった」と喜んだ。

CNF製品「セレンピア」を製造する日本製紙の担当者によると、試験で数年単位を要する工業分野と比較して、全国的に飲食や化粧品分野での活用が増え、取引先が拡大している。関連産業の拡大を目指す富士市の担当者は「環境効果を生むには工業分野での本格的な活用が欠かせないが、食品での商品化はCNFの効果を消費者に分かりやすく伝えることができると期待する。」

## 植物由来の新素材

# CNF 食品で活用加速

## ケーキやジャムに

植物由来の新素材「セルロース・ナノファイバー（CNF）」の活用が食品分野で加速している。植物からできた食品添加物としての安全性や、保水性、材料を混ぜた時の分散安定性などの機能が評価されている。商品に使用を始めた富士、富士宮市の和洋菓子店がこのほど、市役所で活用事例を報告した。

- ①見出しの「CNF」とは何の略語か。( **セルロース・ナノファイバー** )
- ②「CNF」が評価されている理由は何か。( **植物からできた食品添加物としての安全性や、保水性、材料を混ぜた時の分散安定性などの機能** )
- ③「CNF」はどのようなものに活用されているか。例をあげなさい。( **(例) (洋菓子の)ホイップクリーム全般、こしあんのあんこジャム、水ようかん、どらやき、化粧品 など** )
- ④「CNF」の活用を広めるためにはどのような工夫が必要か。30字以内で書きなさい(句読点を含む)。

**(例) 食品の商品化でCNFの効果を消費者に分かりやすく伝えること。(30字)**  
**環境効果を生む工業分野での本格的な活用を伝えていくこと。(28字) など**

年 組 名前