

女子大生庄内柿革命 都内向け新商品開発へ

2009年09月26日

asahi.com MY TOWN
山形



庄内柿を使った新しいお菓子のアイデアを発表した東京都市大学の学生＝酒田市

〇〇酒田 食べたい菓子を提案

名産の庄内柿を使った新しいお菓子を開発しようと、酒田市の菓子業者と東京都内の女子大生らが協力して新商品の開発に取り組んでいる。酒田観光物産協会の「夢の倶楽(く・ら)ブランド開発」事業で、国の「地方の元気再生事業」に選ばれた。年明けにも都会の若い女性向けのお菓子が誕生しそうだ。(柳沼広幸)



スイーツの提案「パシモンナコッタ」

庄内柿は、渋柿の代表品種「平核無(ひら・たね・なし)」で平たく四角張っている。アルコールで渋抜きして生で食べるのがほとんどだ。一部、干し柿にして食べることはあるがお菓子は少ないという。庄内を代表する果物だが消費は限られている。新商品の開発で新たな販路開拓などが期待される。

事業には、地元の庄内柿生産者や農協、行政、商品加工業者17社などが参加。商品企画のアイデアは、東京都市大学、都立晴海総合高校などが協力。女子大生6人と女子高校生11人が6班に分かれ、「食べたい」と思うお菓子を考え、酒田市内であった研究会で提案した。

「洗かろう、シリーズ」は、外側をミルクチョコにした甘い柿チョコと、吐き出すほど渋い柿チョコ。ロシアンルーレット風に食べることで話題づくりを狙う。

「かきおせんべい」は、ざらめのせんべいに柿のドライフルーツをのせる。乾燥した柿の葉も付き、葉はお湯に入れてハーブティに。

「お星★がき」は、干し柿を小さな星形に加工して、持ち運びしやすい小さなパッケージに入れて売る。グミの形にしてもいい、かわいい形にすることで若い女性の話題にもなる。

他に、洋菓子のロールケーキ「パシモンロール」、クリームを柿味にした「柿のミルクレープ」、和菓子の白玉と組み合わせた「お湯de白玉」、柿のピューレとヨーグルトなどを混ぜて食べるデザートなどが提案された。商品名やパッケージなど、若い感覚を生かした斬新なアイデアにあふれている。

今後は、地元の加工業者が提案をもとに、11月中旬までに試作品をつくり、2～5日に絞り込み、12月～来年1月に酒田夢の倶楽、1月末に東京・銀座の県アンテナショップでPRし、消費者の反応を探る。少なくとも2点以上は商品化する計画だ。

無断転載禁止

著作権は朝日新聞社に帰属します

転載承認済

東京都市大学グループ
学校法人 五島育英会