

由利高 2 年生特産品開発参画 **地元果物でプリン 2 種**

27 日発売へ カラメル部分にジャム



由利高校（由利本荘市）の 2 年生 5 人が、市の特産品開発プロジェクトの中心となり、地元の果物を使ったお菓子作りに挑戦している。現在試作をしているのは、リンゴやブルーベリーのジャムを使ったプリン。27 日に開かれる「ゆりほんじょうマルシェ」での発売を目指している。

特産品作りは、今年 1 月に開かれた由利高生と湊貴信市長による「語る会」で、「若者の人気となる特産品と情報発信が必要」との声が出たのがきっかけ。市は 7 月にプロジェクトを立ち上げ、同校の「総合的な探究の時間」で、産業やものづくりをテーマに学ぶ生徒 5 人がプロジェクトメンバーに選ばれた。アドバイザーには、都内の無添加プリン専門店「プリンオブププ」のプリンプロデューサー濱口竜平さん（52）を招いた。

ジャムにするリンゴは西目地域の農家、ブルーベリーは J A 秋田しんせいから仕入れたものを使用。一般的なプリンのカラメル部分にジャムをあしらったのが特徴で、9 月 12 日には同校で 1 回目の試食会を史上実施した。リンゴ味とブルーベリー味のジャムを使ったそれぞれのプリンについて、微妙にテイストを変えた 3 種類を用意。生徒は甘さやかたさ、濃厚さなどを評価しながら食べ比べ、楽しみながらも真剣に感想を記入していた。

プロジェクトは今月 21 日ごろまでにプリンを完成させ、パッケージの決定や価格設定も行う予定。製造を担う田口菓子舗（同市神沢）、市内スーパーや道の駅で販売し、市が首都圏で開催する特産品販売会でも取り扱いたい考えだ。

リーダーを務める藤原香々菜さん（17）は、地元農家の後継者不足の問題を解決したいと考え、特産の果物の活用に目を付けたといい、「地域の良さをもっと全国に PR したい。幅広い年代の人に食べてもらえる商品を目指す」と話した。

市の担当者は「高校生の若い感性を、味わいやパッケージなどに取り入れた商品になる。市の魅力を広く知ってもらうきっかけにしたい」としている。（加藤広大）

<令和 6 年 1 0 月 2 日（水）秋田魁新聞より一部抜粋>

