

生活科学科 ブラックベリー餅「おすましまい」商品化

実施期日 平成27年10月7日

平成27年10月9日付 秋田さきがけ掲載



大館市の「立花ファーム」

大館市立花の農業生産
法人「立花ファーム」(長
崎祥悦郎郎代表理事48人)
は、ブラックベリーの果
実ともち米を使った餅菓
子「おすましまい」を商
品化した。商品のレシピ
は大館高校今泉悟校長、
299人)の生徒たちが
手掛けた。生徒たちは「商
品化の役に立てうれし
い」と喜んでいる。10月
12日の本場大館きりたん
ぼまつり(大館樹海ドー
ム)で販売される。

ブラックベリーを使った餅菓子

「おすましまい」商品化

立花ファームが商品化した「おすましまい」



餅菓子を試食する長内さん（左）ら大館高生

長崎代表理事は「若い人たでなければこうしたしゃれを和菓子は思いつかない。協力してくれた高校生に感謝している」と語った。

同法人は2012年に食品加工施設を整備し、農場で生産しているプラックベリーのジャムや、もち米を使った切り餅を製造。だが切り餅の需要期は年末年始に限られるため、年間を通して販売できる新商品の開発を模索していた。

大館高生がレシピ考案

「ツクベリー」の果実を白あんに混ぜ、白い餅で包んだ。受け、「妹もち」はブラックベリージャムを白あんでくるみ、すりつぶした果実が入った餅で包んでいる。

レシピ製作に取り組んだのは同校生活科学科の3年生32人。同法人から昨年6月に商品開発の協力依頼を受け、当時2年だった同科生徒がアイデアを出し合い、調理実習の授業などで試作を繰り返してきた。商品名「おすましまい」は長内夏海さんがネーミング。2種類の餅を姉妹に見立て、和菓子が似合うおし

とやかな女性をイメージさせる「おすまし」と掛けた。パッケージのイラストも担当した長内さんは「グラックベリーの酸味とあんの甘みのバランスを取るのに苦労した。立花ファームの役に立ててうれしい」と語っている。

(佐藤拓)

