

渋柿 乙女が味付け



庄内柿の新品と東京都市大の熊谷さん

東京都市大生ら 菓子試作に協力

山形県の名産「庄内柿」を、女の子に売り込もう……。同県酒田市の農家や加工業者が、都内の女子大生や女子高生たちの協力を得て、新商品の開発に取り組んでいる。「柿なんてダサイ」「地味」とダメ出しをされながらも、女の子たちのアイデアを取り入れて柿を使ったお菓子の試作品が完成。来年1月、銀座でテスト販売される。(石川純)

庄内柿は同県庄内地方で生産される渋柿で、種がなく、果肉が軟らかいのが特徴。しかし、渋抜き加工をしなければならぬため市場に出るのが秋を過ぎ、全国的な認知度は今ひとつ。生産者も年々、減っているという。

そこで、酒田観光物産協会は「若い女の子に柿を食べてもらおう」と考え、東京都市大学都市生活学部の小松史郎教授の肝いりで、同大の女子学生と、都立晴海総合高校の女子高生に、新商品開発の「意見番」になってもらうことになった。彼女たちが持つ柿のイメージは「地味」「固いし、おいしくない」などと散々。一方で、「かわいいパッケージ」「学校帰りでも食べられる持ちやすさや食べやすさ」「美容・健康効果」など、にひかれるという貴重な声もあった。

リーや生クリームをチョコでコーティングした「ちょこっ」とパッション、「干し柿を星形にくりぬいた」お星★がきなど40近い新商品を提案。このアイデアを元に、地元業者ら11社が17品目の試作品を作った。

提案をもとに、ビスケット生地や柿クリームをほさんだ「パッションサンド」を作った菓子製造「小松屋」の小松尚社長は、「名産の庄内柿の味を損なってはいけないという我々の意識、殻を破るためにも学生たちの指摘は必要だった」と話す。開発に協力した同大1年の熊谷未央子さん(20)は、「提案した商品が本当においしくて、驚いています。私たちが考えた値段では商品にならないことなど、商品開発の難しさもわかりました」と話した。彼女たちの厳しい舌のチェックを経た試作品は、今後、味やパッケージなどに改良を加え、来年1月下旬、銀座1の山形県アンテナショップ「おいしい山形ぷらざ」で試験販売される。

* この記事・写真等は、読売新聞社の許諾を得て転載しています。

* 著作権は読売新聞社に帰属します。

* 無断で複製、送信、出版、頒布、翻訳、翻案等著作権を侵害する一切の行為を禁止します。

* 詳しくは、「読売新聞社の著作物について (<http://www.yomiuri.co.jp/policy/copyright/>)」をご参照ください。