

放任柿 ジャムに変身

篠山東雲高生が商品化 返礼品に

瓶詰めされた柿・栗・黒豆のジャムをふるさと納税返礼品に出品した生徒たち

丹波篠山市の県立篠山東雲高校



「放任柿」を使ったジャムを、県立篠山東雲高校の生徒たちが丹波篠山市のふるさと納税返礼品に今月、出品した。

収穫されず放任したままの柿は野生のニホンザルの好物だ。柿を求めて人里に現れる猿によって、地元特産の黒豆や栗にも被害が及ぶ恐れがある。高校では、この放任柿に注目し、おい

しく食べて有効活用しよう
と2020年から、柿ジャム作りに取り組んできた。食品加工を学ぶ生徒らが、柿の味を強く出すため、とろみを減らして煮る時間を長くするなど工夫し、このほど商品化にこぎつけた。

丹波篠山市畑地区で今年10月、猿に食べられる前の富有柿を、生徒らも参加し

2023年12月22日

朝日新聞

て約800kg収穫。うち100kgほどを柿ジャム作りに使っている。市の返礼品としてアピールするため「栗」「黒豆」のジャムを含め3種類、計6瓶（1瓶150g）を詰め合わせた。寄付額1万円に対する

返礼品としてふるさと納税の各サイトに掲載中だ。50セット限定。担当教諭は「注文が入るごとに冷凍している柿を加工して発送しています。おいしく仕上がっています」と話している。