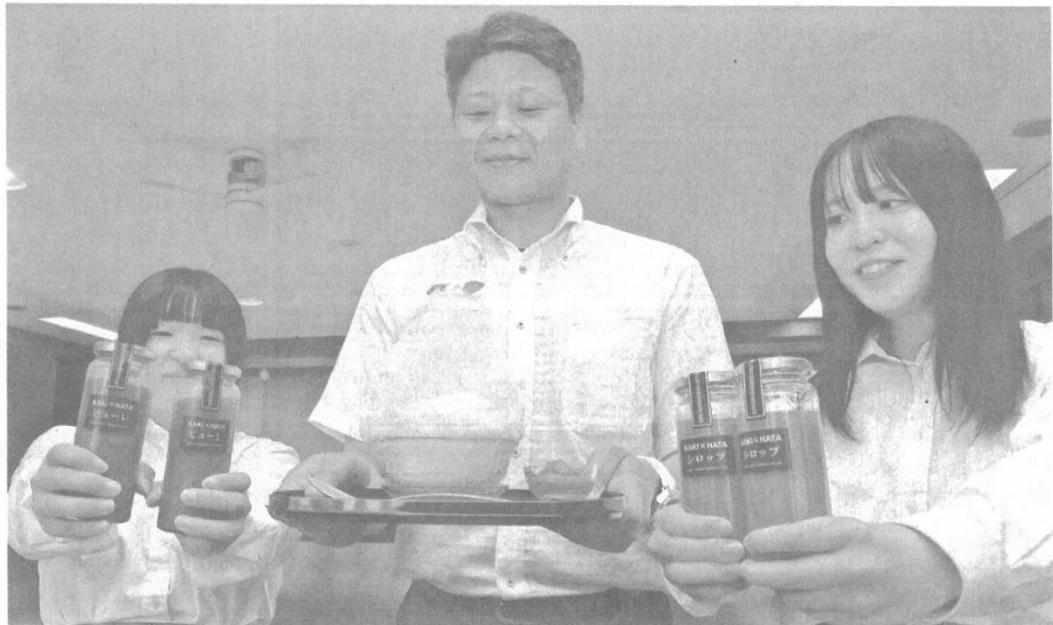


柿

シロップ 味わって

氷用 篠山東雲高生 2人開発



柿のかき氷用シロップを持つ さん（右）とピューレを
手にする さん（左）、 さん（丹波篠山市で）

丹波篠山市の県立篠山東雲高校の生徒2人が、柿の実を使ったかき氷用シロップを開発した。獣害対策として収穫したものを使い活用しよう取り組んだ。7月13日から、土日祝日に和菓子店「大福堂」（北新町）で提供される予定で、2人は「夏季（柿）限定の“柿氷”を楽しんで」とアピールする。

来月から 和菓子店で提供へ

「さんと さんは「甘みより柿の味を最初に感じられるよう工夫した。観光に訪れた人たちに食べてもらうのが楽しみ」と期待。さんは「よく研究し、頑張つてもらつた」と話していた。

シロップは瓶入り210グラムで3杯分のかき氷を楽しめるが、当面は大福堂店内の「茶房篠庵」のみで提供。ピューレも添え、柿の代わりにミントを飾り付けるなどイメージ戦略にもこだわったといい、値段はこれから決める。

ん。大福堂専務の さん（48）からの提案を受け、柿の実にグランью糖やハチミツ、氷砂糖をそれぞれ加えて煮詰めるなど試行錯誤した末、「合格」を取り付けた。味の変化を楽しめるようピューレもつくってみた。

市によると、市内には約150匹の野生のニホンザルが生息。農作物への被害が目立つ同市の畠地区では、高齢化や人手不足で放置された柿を猿が食べに来る前に収穫する「さる×はた合戦」を10年以上続いている。

同校はこれまで、収穫後に行き場のない柿に着目してジャムなどを試作してきた。今回のシロップを生み出したのは、いずれも3年目の さんと さん。

2024年6月29日
読売新聞