



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有効活用しようとして取り組んだ。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

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畑地区では、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年以上続けている。

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年の さんと さん。

大福堂専務の さん(48)からの提案を受け、柿の実にグラニュー糖やハチミツ、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。

シロップは瓶入り210㍺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、柿のへた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。

「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、頑張ってもらった』と話していた。

2024年6月29日

読売新聞