

サルに食わずはもったいないし、柿シロップの「柿ごおり」も。野生ザルによる獣害対策のために収穫した富有柿を素材に、篠山東雲高校（丹波篠山市福住）の女子生徒2人が、夏のスイーツ「KAKI×HATA 氷」を考案した。手作りした柿の風味たっぷりのシロップとピューレをつかったオリジナル柿かき氷。篠山城下町にある老舗和菓子店「大福堂」（同市北新町）で、13日から土・日・祝日に販売する。

あすから老舗和菓子店で販売

市内の畑地区では、ニホンザルの獣害対策として、放置されたままの柿をサルが食べに来る前に収穫するイベント「サル×はた合戦」を毎秋開催している。同校の生徒らも収穫を手伝っており、大量の放置柿を活用



柿のシロップとピューレを開発したさん(右)、さん(左)と柿のかき氷を手にする大福堂の専務(中央)＝丹波篠山市北新町

を砂糖漬けにし、できた果汁を半透明のシロップに。刻んだ果肉を白ワインやグラニュー糖で煮詰め、クエン酸を加え、ピューレに仕上げた。

柿が素材のかき氷作りを同校へ持ちかけたのは、大福堂の専務で、2人は試作したシロップを何度か試食してもらい、OKをもらった。「最初はシロップが甘くなりすぎて、調整が大変だった」とさん。

シロップは氷にかけ、小皿に盛ったピューレを添える。「口に入れたときに、甘みより柿の風味が先にくるよう工夫した」とさんは説明する。さんは「柿は秋の味覚だけれど、夏休みにぜひ、柿のかき氷を楽しんで」とPRする。

かき氷は大福堂本店内の茶房で提供する。同店では、「いちごみるく」など、夏場はかき氷が人気メニューとなっているが、珍しい柿のかき氷も注目を集めそうだ。シロップ（約7円）、ピューレ（約4円）がなく、なり次第、販売は終了する。価格は1100円。大福堂 ☎079・5522・0453

2024年7月12日
神戸新聞