

生活科学科

ブラックベリー餅「おすましまい」商品化

実施期日 平成27年10月7日

平成27年10月8日付 北鹿新聞掲載

ブラックベリー餅

「おすましまい」開発

大館高校 3者連携でたんぼまつりなどで販売

JA全農あきたと大館高校（今泉校長）、特定農業生産法人立花ファーム（長岐祥悦 邸代表理事）の3者が連携し、ブラックベリーを使った2種類の餅菓子「おすましまい」を開発した。7日に同校で商品発表会を開き、関係者にお披露目。本場大館きりたんぼまつり（10日開幕・大館樹海ドーム）など行事や、大館、秋田両市のJA直売所などで販売する。

同校は現生活科学科3年のら、法人圃場や加工所の見 家庭クラブ32人が26年度から、収穫などを体験。法人加



商品発表会で記念撮影する関係者たち（大館高）

発表会には関係者17人が出席。JAの6次産業化ボラ ンタリー・プランナーの泉牧子さんは「首都圏などの販売を旨とし、法人の生産物や餅を作る技術を生かしたかった」などと趣旨を説明した。商品は同法人が生産する餅粉、ブラックベリーのエキスやシヤムなどを使用。外側の餅は白色と、エキスを練り込



きりたんぼまつりなどで販売するブラックベリー餅「おすましまい」

んだ紫色の皮の2種類を作った。白色の中は白あん、エキスを混ぜ、紫色はシヤムを包んだ白あんを入れた。命名とパッケージイラストは大館高の長内夏海さんが考案。「おすましまい」は、和菓子の上品さから連想した「おすまし」と、2種の餅から「姉妹」をイメージした造語。イラストは白色の浴衣をまとった姉、紫色の妹の2人が描かれている。

長内さんは「好きな絵が商品開発協力につながり感激。いろいろな人に見ていただき、おいしく味わってほしい」と話した。家庭クラブ会長の菅原澤さんは「試作、改善を重ねて商品開発の難しさを身をもって知った。それぞれ甘酸っぱさ、まろやかさを楽しめる個性がある。愛される商品になってほしい」と期待を寄せた。

商品は餅2個セットで2500円（税込み）。きりたんぼまつりでは12日までの3日間、立花ファームブースで各日限定100セットを販売。10月下旬ごろには大館などのJA直売所、都内の本県アンテナショップ・あきた美彩館などにも商品として並ぶ。

