

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9日付 秋田さきがけ掲載



立花ファームが商品化した「おすましまい」

大館市の「立花ファーム」

商品は白い「姉もち」と薄紫色の「妹もち」の2種類1個ずつのセット。「姉もち」はすりつぶしたブラ

大館市立花の農業生産法人「立花ファーム」(長崎祥悦代表理事、48)は、ブラックベリーの果実ともち米を使った餅菓子「おすましまい」を商品化した。商品のレシピは大館高校(今泉悟校長、299人)の生徒たちが手掛けた。生徒たちは「商品化の役に立ててうれしい」と喜んでいる。10月12日の本場大館きりたんぼまつり(大館樹海ドーム)で販売される。

ブラックベリー使った餅菓子

「おすましまい」商品化



餅菓子を試食する長内さん(左)ら大館高校生

大館高生がレシピ考案

ブラックベリーの果実を白あんに混ぜ、白い餅で包んだ。「おすましまい」は、当時2年だった同科「妹もち」はブラックベリージャムを白あんにくるみ、すりつぶした果実が入った餅で包んでいる。商品名「おすましまい」は長内夏海さんがネーミング。2種類の餅を姉妹に見立て、和菓子が似合うおすましまいという。同法人は2012年に食品加工施設を整備し、農場で生産しているブラックベリーのジャムや、もち米を使った切り餅を製造。だが切り餅の需要期は年末年始に限られるため、年間を通じて販売できる新商品の開発を模索していた。

長崎代表理事は「若い人でなければこうしなかった和菓子とは思いつかない。協力してくれた高校生に感謝している」と語った。おすましまいは1セット250円で、年間売上高350万円を目指す。

(佐藤拓)

