



【すてきなお店、自慢の逸品を発見!】

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見!」は、金木観光物産館「産直メロス」へ農産物等を出荷する「出荷者友の会」会員有志による、オリジナル商品試作の取組を紹介します。



「金木地域らしい名物を作りたい」という思いから、地域で採れた農産物や名品を生かしたオリジナル商品の試作に取り組んでいます。

現在試作しているのは「地元で採れた野菜や果物を活用したソルベ」と「金木地域の銘菓『甘露梅』風味の人形焼き」。

2月上旬には試食会も開催され、商品の完成に向けて現在も活動を続けています。

開発中の商品のため、続報は以下から随時お知らせします。

産直メロスInstagram▶



試食した試作品について真剣に議論する会員の皆さん

地元の農産物を活用したソルベ

完熟した農産物が食べごろを過ぎてしまう前にうまく加工したり、規格外等で廃棄されてしまう農産物を有効活用できないか?と考え、「きゅうり&キウイ」や「とまと&イチゴ」「なす&スチューベン」「だいこん&ユズ」「あんこ&シソ」の5種類のフレーバーでソルベを試作しています。

「ソルベ」とは、乳成分を含まないシャリシャリとした食感の冷菓で、素材の味をダイレクトに味わうことができるため、野菜や果物を引き立てるのに適しています。

試食会では「スチューベンの甘味がありつつもなすの風味が感じられ、おいしい」「もっと味が濃い方がよいのではないか」等、活発な議論が行われました。

銘菓「甘露梅」風味の人形焼き

金木地域といえば何か?をみんなで話し合いを重ね、「甘露梅」風味の人形焼きが面白いのではないかと試作を重ねています。

5kgの白あんに500mlものシソジュースを練りこんだが、シソの風味が消えてしまう等、一筋縄ではいかない様子。

試食した会員からは「白あんにシソの葉の粉末を入れれば風味が増すのではないか」等の意見が挙がっていました。



試食会の様子



試作中の人形焼き

問い合わせ先…地域物産振興課 内線2552