

「各務原にんじん」ブランド化

学生がスイーツ商品開発

東海学院大（各務原市那加桐野町、神谷真弓子学長）で11日、同市の特産「各務原にんじん」のブランド化に向けたスイーツの商品開発検討会が開かれた。管理栄養学科の学生による16の試作品を市内の菓子店舗など11業者が吟味した。

【高橋龍介】

同大は2017年4月に市、ぎふ農業協同組合、各務原商工会議所と連携協定を結び、「各務原にんじん」の地産地消促進に取り組んできた。同大ではこれまで、ニンジン素材にした介護食などの試作を続けてきた。スイーツの開発テーマは、市民からの応募によるキャッチフレーズ「かかみの台地のしずく」や、県の菓草の

東海学院大 試作品を地元業者が吟味



各務原にんじんを用いたスイーツを試食する浅野健司市長（左）の質問に答える開発者の学生—各務原市那加桐野町の東海学院大で

た点などを質問した。ティラミスを試作したグループの清水智美さん（3年）は、「私は子どもの頃から好きで

したが、ニンジン嫌いの子は多い。そんな子たちでもおいしく食べられるよう考えました」と話した。試食

した浅野健司市長は「ニンジンの食感が残っているところがうれしい。上手に作り出したね」と苦勞をたたえた。

指導したデュアー貴子教授は「最初、学生の3割弱がニンジン嫌いと話したが、加工すればおいしいと答えるようになった。今後も開発を進めたい」と話した。

業者代表からは「学生の頑張りや思いが形になった」「ニーズや栄養、外観への自配りが感じられた。各務原の新たなスイーツをともに生み出したい」などの講評が出された。市では開発を進め、11月24日の「いいニンジンの日」には商品を紹介したい考え。