

# 特産ニンジン 商品考案

## 東海学院大 マドレーヌなど

### 14事業者前に発表・検討会



事業者に自分が開発したニンジン商品を説明する学生ら—各務原市那加桐野町の東海学院大で

各務原市特産のニンジンを使った商品開発に取り組む東海学院大管理栄養学科の学生二十人がアイデアを発表する検討会が二十七日、同市那加桐野町の同大で開かれた。製菓業者など十四事業者が注目する中、ケーキやパスタソースなどが披露された。

市や同大などでつくる「各務原人参ブランド推進連絡協議会」が主催し、今回で三回目。色鮮やかで甘い「各務原にんじん」を市内外にPRするのが狙いだ。学生たちはニンジンの特徴を研究し、オレンジ色を鮮やかに出したという、

くさを消して食べやすくしたマドレーヌなど、工夫を凝らした十八品を発表。チーズケーキを作った四年の千賀由紀恵さん(三三)は多治見市大針町は「各務原にんじんの甘みを生かし、砂糖を減らして低糖質にした。糖質制限中の人にも楽しんでほしい」と話した。

興味を持った事業者は、商品化に向け検討を進める。昨年度の検討会を受け、あんに各務原にんじんを使った鮎菓子(あな)を販売した岐阜市の和菓子メーカー「緑水庵」女将の藤吉里美さん(五三)は「鮎菓子は各務原ならではの商品で好評だった。今回も学生のアイデアを生かして商品を作りたい」と話した。(土井紫)