

本学で各務原にんじんのブランド化に向けた商品開発検討会が行われ、管理栄養学
科学生によるプレゼンテーションが行わ
れました

ニンジンを生かした料理やお菓子を薦める学生ら＝各務原市の東海学院大で



夏向けニンジン菓子

各務原 東海学院大生が新商品披露

甘みの強い各務原市特産のニンジン「各務原にんじん」を、若者らしい新鮮なアイデアで商品化に結び付けるプロジェクトが、同市の東海学院大で進んでいる。十一日には、同大で市内の製菓業者など十一事業者を招いた商品開発の検討会があり、学生たちが考案したお菓子や料理を披露した。

ニンジンのブランド化に向け、ぎふ農業協同組合と各務原商工会議所、東海学院大と市の四者で結んだ連携協定の一環。検討会で事業者が気に入ったアイデアがあれば、商品化に向けて、個別にレシピを磨き上げていく。

検討会には、学内の選考で選ばれた「キャロットティラミス」や「にんじんドーナツ」など十六種類のお菓子や

料理が登場。学生たちは「夏向けにさっぱりした味わいを感じられるようにした」「生地サクサク感を生かすため、ニンジンジャムの硬さを調節した」など、商品の特徴を紹介した。

学生たちの力作を試食した事業者らは「鮎菓子のあんに、ニンジンの甘酸っぱさを生かすと、甘すぎることなくおいしく食べられる」、「プロがもう一工夫すれば、十分に商品として通用する、レベルの高いものが並んでいる」などと講評した。

市などは十一月二十四日を「各務原にんじんの日」と定めており、この日に商品を販売できるよう、各事業者は製品化を検討していく。

(大山弘)

