



今月の
街ネタ

[E]E 03.] ジャガイモの酢ってどんな味？

インタビュー風景



学生自ら育てたジャガイモを使って 新商品「いもでがん酢」を開発！

広 島修道大学ひろしま協創中学校・高等学校の園芸部が、自分たちで育てたジャガイモを使って酢を開発！その名も「いもでがん酢」。佐賀県のお餅メーカー「サガ・ビネガー」協力のもと、7カ月から製造。園芸部では代々栽培した農作物の商品化を行っているが、企業に委託した酢のO.E.M製品は初。部員の皆さんに話を聞いた。部長の勇山さんは製造を依頼するにあたり、実際に佐賀県の工場へ行き、発酵の様子やビン詰め工程など見学させてもらいました。完成品が届いた時はとてもうれしかったです。ジャガイモ酢は穀物酢や米酢よりも甘く、酸味もまろやかですっきりと

した味わい。どんな料理に合うか試作した宮崎さんは「酢の物やマリネ、酢豚などに使ってほしい。炭酸水で割って飲むのもおすすめです。山内さんも「低カロリーなのでダイエット効果も期待できますよ」と話してくれた。商品名は「ジャガイモ」と「うでござい」を組み合わせました。ラベルデザインを手掛けた山田さんは「自分たちで育てたジャガイモと、ちゃんまげ姿の昔の人のイラストをあしらって、商品名がより伝わるよう工夫しました」と笑顔で話す。現在、「フロアマーケット」五市店と安佐北区の「駅舎カフェROMU」にて販売中。1本500ml800円。12月15日(日)には平和大通

りで行われる「ひろしま朝市」にも出店予定。同じく12月には、尾道産イチジクと園芸部のダイダイを使ったジャムも完成予定。手掛けた池田さんは「卒業制作として作りました。多くの人に手に取っていただきたいです。そのほか、この夏収穫したミニトマトと市販のリンゴを使ったジャム「トマトリンコ」やわけぎのジャムを含め、計4種類が順次完成。高校生のアイデアから生まれた新商品をぜひ味わって。



1.園芸部員の皆さん。写真手前から時計まわりで、池田幸芽さん、兼定修也さん、松枝音和さん、山内祐希さん、宮崎凌輔さん、藤井千夏さん、山田葵彩さん(副部長)、勇山里奈さん(部長)、河野上愛唯さん。2.3.ジャガイモは、安佐北区の農場「ひろしま市民の里@安佐」で栽培。田畑を耕すところから種イモの植え付け、栽培、収穫まですべて学生たちが行った。約300kgのジャガイモから、650本の酢が誕生！

来年は自家栽培のニンジンを使ったジャムが完成します

ヘルシー&珍しいジャガイモの酢ぜひ楽しんでください



園芸部顧問 石田 真一先生

総務部長 内田 大輔先生

いもでがん酢

◎広島修道大学ひろしま協創中学校・高等学校
☎082-278-1101