



松山大学の学生が企業と共同開発した「ルナピエーナ」  
＝24日、松山市

# 希少 黄金柑サイダー

松山大生が  
企業と開発

松山大学の学生と松山

24日に発表した。

松山市内で生産してい

市下伊台町の農産物加

共同開発は同大の社

る農家は少なく、同社

工・販売会社「のうみ

会人基礎力育成事業の

で確保できる量も年間

ん」が、希少価値の高

一環。2010年から

で2、3トという。

いかんきつ「黄金柑お

始まり、ルナピエーナ

ルナピエーナは、松

うごんかん」を使っ

で3品目。

山で収穫した黄金柑の

たサイダー「ルナピエ

同社によると、黄金

果汁を1本(340ミ

ーナ」を共同開発し、

柑は原産地が鹿児島。

ルナピエーナは、松

爽やかな甘みとユズに似たほのかな香りが特長。開発には学生約30人が参加、黄金柑の配合割合などに試行錯誤を重ねた。

経済学部の石川智啓さん(20)は「チームワークや一歩踏み出す力、考える力は普段の生活では身に付きにくい。商品化に関わり、社会人の基礎力が身に付いた」と話した。

1本350円(税込込み)。25日から同市大街道3丁目の土産物店「城山横町」で販売する。6月1日から学生生協でも販売し、県内外に販路を広げている。(長谷川悠介)