

若者目線生かし リキュール開発

規格外かんきつ利用

松山大の学生と桜つづまき酒造(松山市)、同市北条地区を中心に活動する若手農業団体の3者が協力し、規格外の県産かんきつを使ったリキュール「推し柑(おしかん)」を開発した。酒離れが進む若い世代をターゲットに、国連の持続可能な開発目標(SDG

S)の観点を盛り込んだ。規格外で商品化されないかんきつの利用に取り組む農業団体「きりぬぎ」が作ったイヨカンや河内晩柑(ぼんかん)のジュースと、桜つづまき酒造の「にがり酒」を配合。果汁50%で甘みと酸味、苦みのバランスがよく、すっきりとした味が特長という。「耐ハイ1缶でも酔う」この学生の意見をもとに、アルコール度数は5%と低めに設定した。

ラベルデザインは商品名にも冠した大好きな人や物、場所を表す「推し」のイメージで、アイドルやライブ会場のイラストをメインに3者のロゴなどを配した。

27日、同大樋又キャンパス

お披露目会



「推し柑」をお披露目する関係者—27日午後、松山大樋又キャンパス

スでお披露目会があり、若者目線で味わいやラベル、商品名の決定などに携わった人文学部4年の西村和真さん(21)は「ほんの少しの配合の違いで味が変わってしまう難しさを知った。お酒好きの人にも飲んでほしい」と語った。

を込めて作っても流通せず、廃棄されることもあるかんきつを使うことで地域農業収益の底上げにもなり、食品ロスの削減にもつながる」と話した。

「推し柑」は市内の道後商店街や松山ロープウェイ

桜つづまき酒造の秋満寛取締役(49)は「酒に対する若者の視点がよく分かった。今後の商品開発にも生かしていきたい」。同大卒業生できりぬぎの鈴木隼人代表(28)は「生産者が愛情

商店街の土産物店などで販売。300円以上、935円。

(大津貴圭)