

# びわ葉茶 魅力知って

キとゼリー、季節の野菜を使った冷製スープの計3品を開発した伊予農業高校生と松山大生が市内レストランに採用してもらえるようアピールした。

伊予市の特産品を使った新商品を若者が提案するプロジェクトの成果発表会が同市湊町の市生涯研修センターさざなみ館であり、びわ葉茶を使ったケー

## 伊予市 伊予農高・松山大生 特産品メニュー

プロジェクトは市・伊予農園（同市双海町高岸）のレス高・松山大が連携して2011年「Monde Biele」2年度から取り組んでいる。「u（モンドブルー）」で提供今回は、ふたみシーサイド公するメニューがテーマ。来店



伊予市の特産品を使った新メニューを開発した伊予農高生と松山大生

## ケーキ・ゼリーなど3品 商品化目指す

客へのアンケートなどでニーズを調べ、開発を進めた。ケーキは2種類で、一つはびわ葉茶ならではの香りや、ほうじ茶のようにまろやかな味わいを追求。もう一つは、びわ葉茶と栗を組み合わせ、幅広い世代に食べてもらえるよう甘さを抑えた。

ゼリーはオレンジ色で夕日をイメージし、ミルクゼリーを包み込んでいる。天候が悪い日でも双海の美しい夕日を疑似体験してほしいとの思いも込めた。

冷製スープは大根やジャガイモなど季節によって具材が変わる楽しさと、余った食材を有効活用する視点を盛り込んでいる。

15日に発表会があり、生徒と学生が開発過程や商品の魅

力を紹介。モンドブルーのシェフら2人が試食し「ケーキは、びわ葉茶の香りをすごく感じた。栗との相性もいい」「ゼリーはミルクと2層になっていて見た目もきれい」などと感想を述べた。今後は商品化に向け、関係者一同が協力して磨きをかけていくという。

同校3年真鍋美桜さん(18)は「ケーキ作りでびわ葉茶の風味を出すのが難しかったが、うまく出せた。びわ葉茶の魅力を多くの人に知ってもらいたい」と笑顔を見せた。同大3年藤本大貴さん(21)は「地元の人や観光客に繰り返し味わってもらい、双海といえばこれ、というメニューになってほしい」と願っていた。

(杉本賢司)



●びわ葉茶のケーキなどのメニュー ●新メニューを提案する松山大生と伊予農高生