

# みかんどら焼き お土産に

伊予市の  
店と共同  
松山大・伊予農高生が開発

松山大生と伊予農業高生が、伊予市の老舗和菓子店と共同で「みかんどら焼き」を開発した。同市の新たな手土産品を目指す。

商品名は「伊予のゆづやけこやき みかんどら焼き」。地元産ミカンの手作りジャムと白あんを調和させ、生地は昔ながらの製法でふっくらと焼き上げた。夕日や夕焼けをイメージした焼き印も入れた。

市と松山大、伊予農業高が地元企業と連携して取り組む「iProject」（アイプロジェクト）」の一環。今回は「郷土銘菓の店こんだ」（同市米湊）と連携し、高校生は和菓子職人と食材や味付けを考え、大学生はアンケートを基にネーミング、キャッチコピーなどを担った。

12日に松山大で商品を披露し、リーダーの経済学部4年清家胡太さん（22）は「あんどミカンが合うイメージはないかもしれないが、さっぱりして食べやすい」とPR。和菓子店の紺田一男さん（68）は「地域に愛される定番土産を目指す」と話した。

16、17日は松山大の学園祭「熟田津祭」で試行販売。20日から「こんだ」で取り扱う予定。（杉本賢司）

「みかんどら焼き」を説明する松山大生

