

聖霊短大生アイデア満載 リンゴのスイーツやハーブ

ティー開発 地元企業とコラボ／仕上がりに手応え



聖霊女子短期大（秋田市）の学生が地元企業と連携し、リンゴを使ったスイーツやオリジナルブレンドのハーブティーを開発した。今後、県内のスーパーなどで販売される予定。学生たちは仕上がりに手応えを感じており、「地域の人たちに味わってもらえるのが楽しみ」と胸を躍らせている。

スイーツの開発に取り組んだのは、健康栄養専攻の1年生46人。たけや製パン（同市）とコラボし、既存の人気商品をアレンジした新商品のアイデアを10のグループごとに出し合った。審査の結果、佐藤みずきさん(19)ら6人が考案したリンゴのスイーツが商品化される

ことになった。

佐藤さんらは高齢者から子どもまで幅広い世代に食べてもらえるよう、県産リンゴを軟らかく煮て使うこと、果実の味を生かしたさっぱりとした甘さに仕上げること、生地自体をリンゴ風味にすることを提案した。

たけや製パンはこれを参考に試作品を用意。形は人気商品のバナナボートに倣った三日月に似た形状とし、薄紅色の生地の中にリンゴのコンポートとクリームを入れて作った。味わった学生からは「リンゴが甘酸っぱくて生クリームと調和している」「食べやすく、飽きがこない」との声が上がった。同社は今後さらに改良を加え、4月上旬にも発売する予定という。



一方、2年生の8人はハーブ専門店「ハーバルカフェプレーナ」（同市）の協力を得て、オリジナルブレンドハーブティーの開発に挑戦。店主の神馬英介さんからハーブティーの基礎知識を学んだ後、自分たちで効能や香り、見た目の華やかさを考えながらハーブを調合し、個性豊かな8種類を完成させた。

大友優奈さん(20)は、冷え性の改善や血行促進効果が期待できる「レモンとフラワーのハーブティー」を開発。ローズレッドなど3種類のハーブをブレンドし、バラの優しい香りが広がる飲みやすい味わいとした。3月までにエリアなかいちで販売する予定。

地元企業の商品開発に携わった経験は、学生にとって貴重な経験になった様子。大友さんは「何回も試飲を重ねて味を調整した。ホルモンバランスを整える効果があるとされるハーブを使ったので、婦人科系の不調に悩む女性の方に飲んでもらいたい」、佐藤さんは「自分たちの案にいろいろな人の手が加わって商品になっていく過程を体験でき、栄養士の仕事についても理解が深まった」とそれぞれ話した。（清水美沙）

（令和6年1月30日（火）秋田魁新聞より一部抜粋）