



大分合同新聞
2024年
1月16日(火)
朝刊 14面

「くだものかふえ」ほっとジンジャー発売

冬の目玉商品 藤原さん考案 (久住高原農業高2年)



くだものかふえで限定販売されている「ほっとジンジャー」(店頭では紙コップで提供) 大分市のトキハわさだタウン

【竹田】竹田市の久住高原農業高2年、藤原沙綾さん(17)と生ジュース専門店を展開する「くだものかふえ」(宇佐市・小野寺聡社長)が共同開発した飲み物「ほっとジンジャー」が発売された。藤原さんが原料のショウガなどを育て、もともになるシロップのレシピを考案した限定品。大分、別府、中津3市にある同社の5店をはじめ、九州・山口の全19店舗で2月末ごろまで販売する。

レシピ探究、共同で開発

するアイデアを募ったことがきっかけ。藤原さんは2年に進級後、栽培から加工、流通までを目指す授業の中でアイデアを商品化する挑戦を始めた。香りが異なる5種類のショウガを育て、色と香り付けに竹田市特産で藤原さんや同じコースの生徒が栽培したサフランの乾燥めしべを使用。同社スタッフから助言を受けながらショウガをどれくらい厚さに切るかや作業工程など試行錯誤を繰り返し、シロップを完成させた。

店舗は商業施設などにあり、主婦や子どもまで幅広い世代が楽しめる味を目指した。田尻吉崇指導教諭(47)は「濃厚で、程よい辛みとサフランの香りがする。完成度に驚いた。体が芯から温まる」。小野寺社長は「真つすぐに取り組んでくれた結果、心が動くような商品ができた」と喜ぶ。藤原さんは「目標を達成し、やりがいを感じる。竹田や学校、特産品の発信につながれば」と話した。1杯420円(税込み)。問い合わせは同社(0978・37・0399)。(指原祐輔)



自ら育てたショウガなどを使い、「ほっとジンジャー」のもとになるシロップを作った藤原沙綾さん=竹田市久住町栢木の久住高原農業高

〔問①〕久住高原農業高校2年生の藤原沙綾さんが、生ジュース専門店を展開する「くだものかふえ」と共同開発した商品の名前は何か。答え【 】

〔問②〕共同開発は、「くだものかふえ」の弱みを改善しようとアイデアを募集したことがきっかけでした。同社にはどんな弱みがありましたか。答え【 】

〔問③〕藤原さんがシロップを作る際、ショウガ以外で色や香り付けに入れた、竹田市特産品は何ですか。答え【 】

〔問④〕冬場に主婦や子どもまで幅広い世代が楽しめる味の飲み物を何か一つ考えてみましょう。