

外皮を取り殻を割って学生にクルミについて解説する山之内さん(松山市で)



希少な県産クルミ着目

【えひめ】野菜の消費拡大に取り組み、東雲短期大学(松山市)の学生グループ「しのめベジガール」は、JA周桑産のクルミを使ったパイの開発に乗り出した。唯一の県産である希少性に着目し、地産地消にこだわる地元のパイ専門店とのコラボレーション商品に採用。レシピ開発を前にクルミについて学ぼうと、2日には生産者を招いた勉強会を開催。今後試作を重ねた後、12月の発売を目指す。

「しのめベジガール」トウモロコシを使ったパイを語り、「手間暇かけ、ル」と同市のパイ専門店「Iを販売した。安心・安全なクルミを作」Tsumi(つみ)は、2022年同日の勉強会には、Jつみ)は、2022年Aの販売担当者とJA周わってもらえる商品になから地元農産物を使った桑くるみ研究会の山之内守さん(82)が講師として登壇。山之内さんは栽培のサトイモやカボチャ、培のきっかけや苦労などや、好きな食べ方などに話した。学生は、今年の品質

愛媛・東雲短大 勉強会

J A周桑産でパイ開発へ

について質問し、理解を深めた。

「Tsumi」の運営会社・Akariの児玉万年社長は「クルミの地産地消は、大変珍しい。勉強会で学んだ素材の作り手の思いを込めて、レシピを考えてほしい」と話した。

同研究会では1・1畝で、6戸の生産者がクルミを生産。9月から今月中旬までが収穫期で、24年産は約500kgの収量を見込む。乾燥作業後の11月下旬から、県内市場やJA農産物直売所「周ちゃん広場」で販売する。