

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」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る。商品開発に取り組んでい桑くるみ研究会の山之内守さん(82)が講師として話した。学生は、今年の高品質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

愛媛・東雲短大 勉強会

JA周桑産でパイ開発へ

「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。ついて質問し、理解を深めた。