

つやま
作州ワイド版

電子版なら他の地域版も読める
山陽新聞デジタル
<http://www.sanyonews.jp>

津山産ショウガ特産第1弾



ドレッシング完成

ショウガを丸ごとミキサーにかけて使用。津山産タマネギを加え、ニンニクと唐辛子で香りを付けた。「肉、魚、サラダなど何にでもよく合う。子どもからお年寄りまで親しみやすい味に仕上げた」

津山市内で販売が始まった「津山しょうがドレッシング」

と溝口代表。かっぱう着姿の女性と津山産ショウガのキャラクター「しょうがくん」が笑顔で手をつなぐパッケージは津山工高デザイン科の生徒が考案した。

販売初日の7日はスーパーのマ

津山産ショウガを使った特産品の第1弾として、津山市の産官学団体が開発を進めていた「津山しょうがドレッシング」が完成し、市内のスーパーで販売が始まった。商品化に1年半余りをかけた「逸品」は、豊かな風味とあっさりした味わいが特徴だ。

地元農産物による農業振興を目的に、2013年8月に発足した「つやまFネット」(市、JAつやまなど20団体で構成)の新商品開発プロジェクトの一環。津山商高地域ビジネス科の生徒のアイデアを基に、市内の女性農家でつくる市手づくり加工研究会(溝口節子代表)が完成させた。

風味を引き出すため、皮をむいた

豊かな風味 あっさり
産官学商品化 スーパーで販売

ルイ・ウエストランド店(二宮)で、津山商高の3年生と加工研究会員計4人が買い物客にドレッシングで味付けした試食品を振る舞いPR。1時間ほどで約40個が完売した。同高の小原達也君(17)は「あっさりしている」と好評だった。多くの人に食べてもらいたい」と話していた。

パウチ入り100袋、2880円(税抜き)で、製造元の加工研究会では月産400個程度を予定。今後、マルイのノースランド店(上河原)、イーストランド店(川崎)、高野店(高野山西)をはじめ、市地産地消センター・サンヒルズ(大田)でも扱う。

(田井香菜子)

全国小学生陸上津山地区予選
声援受け力強い走り

陸上の第30回
学生交流大会
予選(岡山陸協)



自転車を使

所を自指し、今