

新郷スイーツ4種類完成

八大生が開発 試食会の反応上々

トウモロコシやナガイモなど新郷村の地場産品を使った新たな土産品を作ろうと、八戸大ビジネス学部の学生たちが開発を進めてきた「新郷スイーツ」4種類が完成した。大学祭での試験販売や、同村で開いた試食会での反応も上々で、今月中旬から順次発売されることになった。



「おいしい」と好評だった試食会

地場産品使用 今月中旬から順次発売



八戸大ビジネス学部の学生が開発した4種類の「新郷スイーツ」

スイーツは、村内で製造されている「紅葉(もみじ)みそ」と白あん、クルミをうるち米の生地で包んだ「郷(さと)のうさぎ」、生地に同村産ナガイモを使った「紅葉パイ」と「シフォンケーキ」、同村産のトウモロコシ「郷のきみ」とチーズなどが中に入った「牧場ときみ」。

元八戸大准教授(現石巻専修大准教授)のゼミの受講生で、素材探しのためにたびたび同村を訪れてきた。今年春から階上町の菓子店「ラ・ドゥルセラア美松」代表の小松国男さんの協力を得て、開発にこぎ着けた。

11月30日に村山村開発センターで開いた試食会には村の関係者ら約20人が出席し、学生たちが「新郷の豊かな自然をイメージし、安心安全なものを求める消費者のニーズに応えられるようにした」と4商品について紹介。出席者からは「甘さが控えめでおいしい」と

の声が上がった。

スイーツは今月中旬のシフォンケーキを皮切りに順次発売する。同村の新郷温泉館や八戸市の三春屋、青森労災病院の売店などで販売する予定だ。