

### 名産の焼酎、みそ、雑穀など活用

# 「新郷スイーツ」作ろう

## 八戸大生3人、試作を開始



新郷村の名産品を使ったスイーツ作りに取り組む八戸大の学生たち(石原講師提供)

八戸大学の学生が、

新郷村名産の焼酎や農産品などを活用した

「新郷スイーツ」の開

発に挑んでいる。階上

町の菓子店の協力を得

て、19日には試作をス

タート。村民を対象と

した試食会の開催を目

指し、学生たちは「新

郷を印象づけられるお

菓子を一つでも作り上

げたい」と張り切っ

ている。

◆(藤本耕一郎)

◆新郷スイーツに取り

組んでいるのは、石原

慎一非常勤講師(元八

戸大准教授、現石巻専

修大准教授)の講義「ビ

ジネス特論」を履修

している3人。

学生たちは新郷なら

では素材として、地

元のナガイモを使った

焼酎「郷の華(さとの

はな)や村内で醸造

している「紅葉みそ」

雑穀のアマランサスな

どに着目。村を实际に

訪れるなどし、アイデ

アを練っている。

19日は、商品開発に

協力している菓子店

「ラ・ドゥルセラア美

松」(小松国男代表)

で3人が試作を行っ

た。

出来上がったのは、

郷の華をしみ込ませた

ケーキや、紅葉みそと

クルミ、アマランサス

を練り込んだ「ゆべ

し」、ナガイモを使っ

た「アップルポテトパ

イ」など。ビジネス学

部3年の曲道綾香さん

は「また本日に試作品

の段階。将来、新郷を

訪れた時に、自分の作

ったお菓子が売られて

いたらいいな」と思

う」と話していた。

学生たちは今後も試

作を重ね、秋の大学祭

で完成品を試験販売す

ることにしている。

スイーツ開発は、八

戸大・八戸短大総合研

究所が県から委託を受

け行っている。地域力

再生・創出資源調査分

析業務「事業の」環、同

の業者が希望すれば、

無償でレシピを提供す

る。村の観光誘客に結

び付くようなもので

「できれば」と期待を寄せ

ている。

総研は、八戸地域との

連携を通じた新郷村の

活性化プロジェクトに

取り組んでいる。

石原講師は「今回の

スイーツづくりは村に

対して「提言する」の

が主眼。完成後、地元

の業者が希望すれば、

無償でレシピを提供す

る。村の観光誘客に結

び付くようなもので

「できれば」と期待を寄せ

ている。