



収穫を手伝う学生たち。



11月3日

ふるさと支援隊とは...

県内の中山間地域に活力をもたらすことを目的として、大学生が地域に協力する埼玉県の事業。ときがわ町は全域で活動可能で、令和5年度は十文字学園女子大学と大正大学が活動しています。

新

座市にある十文字学園女子大学の、人間生活学部食品開発学科。ここに所属する学生が、埼玉県の事業「ふるさと支援隊」制度を活用し、ときがわ町の大字大附地区で活躍しています。テーマは「福みかんを活用した、Z世代が好む製品の開発」。さわやかな香りと酸味を持つ福みかんは、大附地区で伝統的に栽培されているものですが、直径3〜4cmと小さく、種も多い柑橘です。同大学は令和4年度から活動しており、昨年度は福みかんを使ったクラフトコーラを開発しました。製品の開発のほか、11月3日にはゼミの学生総出で収穫を行い、皮もその場でむいて調達しました。今年度は、各ゼミに分かれ、「クラフトジュース」「マドレーヌ」「琥珀糖」を開発しました。開発したクラフトジュース

完成!!

ジュースの製造業者やコラボしたカフェのほか、地元の人とも協議を重ね、若い世代に支持されそうな製品を開発することができました。



ぜひ、ご賞味あれ♪



河原舞佳さん 阿部馨さん 野沢香緒さん



「フォーチュンオレンジ」は、名称は「福みかん」からとったもの。「レトロかわいい」ラベルのデザインも学生自ら手掛けたものです。爽やかな味わいと酸味が特徴で、柚子が4%、福みかん9%の絶妙な配合割合も、学生が試行錯誤して考案しました。「常温がおいしい」「お酒にも合う」「お歳暮の商品として取扱いたい」との声もあり、上々の評判の製品が完成しました。「フォーチュンオレンジ」は、セブンイレブンときがわ田中店で取り扱っています。マドレーヌは町内のカフェと協力して開発。季節ものの福みかんを、一年通して楽しめるものにと考えてきました。凍結乾燥させた福みかんをパウダーにし、米粉と練り込んだ、見た目も可愛い商品です。琥珀糖は、果汁を使ったもの。配合で出来上がりが全く変わってしまう繊細な琥珀糖ですが、これはまた町内の別のカフェの協力で、美しい紅茶のお供に生まれ変わりました。開発された、いくつもの福みかんの活用方法。今ある魅力的な資源も、その魅力は扱い方と加工次第でいくらでも増すことができます。