

同志社女子大生と農家

玉露風味の新スイーツ



生キャラメル開発

茶どころ・京田辺市の特産の玉露を使った新スイーツ「玉露の生キャラメル」を、同志社女子大の学生が玉露の振興を目指す地元団体と協力して開発した。玉露ならではの濃厚な風味が口に広がる仕上がりだ。

情報メディア学科の授業「eコマース研究」の受講生が、玉露を使った商品作りを発案。玉露入りそばを販売する「飯岡玉露そばクラブ」に協力を依頼した。玉露について知ろうと受講生の4人は、春に茶摘みを体験。大学生ら1000人にアンケートをとったりプリンやクッキーなどを同志社女子大の学生と飯岡玉露そばクラブが開発した玉露の生キャラメルを京田辺市

試作したりした。「風味が損なわれず、食べやすい」ことが決め手で生キャラメルの商品化を決めたという。

完成した生キャラメルは、玉露をまぶしたものと練り込んだものの2種類。口の中で玉露ならではの風味や甘みがじわりと広がる。3年生の秋山侑佳子さん(20)は「玉露になじみがない友達にも自信をもって薦められます」。同クラブの出島重雄会長(61)は「好評なら本格的に売ってほしい」と話す。

5個入り150円(予定)。11月24日に京都大百年時計台記念館(左京区)である「バーチャルカンパニートレードフェア」などで販売される。

(原知恵子)