

生キャラメル「玉露」

茶農家と同女大生開発 京田辺

玉露の産地として知られる京田辺市で、茶農家らで作る飯岡玉露そばクラブ(出島重雄会長)と、市内にキャンパスがある同志社女子大の学生研究グループ(秋山侑佳子代表)が、「玉露の生キャラメル」を共同で開発した。風味豊かな2種類が完成し、メンバーたちは「将来は市の特産品に」と張り切っている。



玉露の生キャラメルを開発した出島会長(前列左)と秋山代表(同右)ら(京田辺市で)

飯岡地区では1999年、地域活性化を目的に茶農家らが、そばクラブを結成。特産の玉露を生かしたそばなどを販売している。同女大の研究グループは学芸学部情報メディア学科3年生の4人で、社会貢献を研究。玉露の新商品開発を、そばクラブに持ちかけ、4月から取り組んでいた。メンバーは、玉露入りのわらび餅やクッキーなどを試作したが、「玉露の風味を損なわず、手軽に食べられる生キャラメルが最適」との意見で一致。秋山代表らが牛乳、砂糖、バター、玉露の粉末を原材料に、完成させた。

玉露の粉末をまぶしたキャラメルと練り込んだものの2種類があり、11月にある同女大の大学祭や、京都市大で開かれる学生研究グループのフェアで発表を予定。今後、商品名やラベルなどを考える。

出島会長は「女子大生の斬新なアイデアでいいものが生まれた。本格的に生産できれば」と意気込み、秋山代表は「このキャラメルを食べて玉露の良さを知ってほしい」と話している。

11月 大学祭で披露