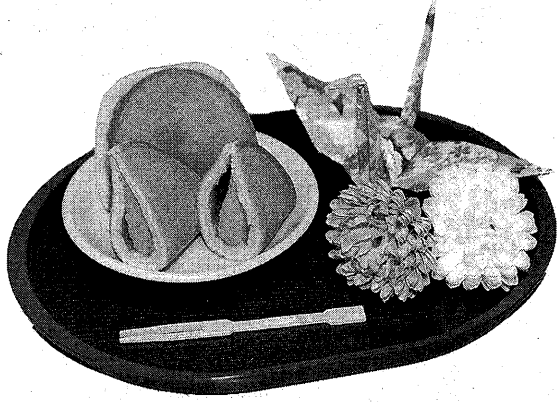


「一休どら焼き」お試しを

京田辺 同女大と農産物直売所



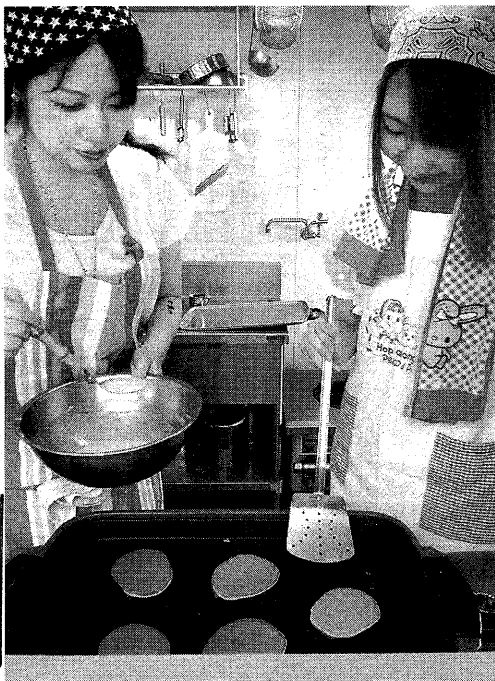
みそPRへ 共同開発

京田辺市内産の大豆と米を使った「一休みそ」をPRしようと、同志社女子大学の学生たちが「一休どら焼き」を作った。農産物直売所「普賢寺ふれあいの駅」との共同開発で、白あんに一休みそを練りこみ、ほど良い甘さに仕上げた。あす17日にキララ商店街(同市河原)で試食会を開く。学生は「地域の活性化や人とのつながりが深まれば」と意気込んでいる。

情報メディア学科の学生6人で、マーケティングなどを学ぶためバーチャルカンパニー(仮想企業)を立ち上げ、地域振興に取り組んでいる。「一休みそ」は、普賢寺ふれあいの駅の加工部のメンバーが手作りしている。

同市観光協会が取り組む「京田辺ブランド一休品」の認定商品でもあるが、市民にはまだ浸透していない。学生はより多くの人に「一休みそ」を親んでもらおうと、子どもから高齢者まで幅広い年代に愛される「どら焼き」を開発した。

あす17日 キララ商店街で試食会



どら焼きを作る学生(学生提供)

開発には、普賢寺ふれあいの駅のスタッフ、森島文子さんも協力。学生たちは昨年5月から10数回の試作を重ね、もちりとした食感で程よい甘さのどら焼きを11月に完成させた。皮には隠し味のはちみつを入れ、一休みそと白あんに練りこんだあんを詰め込んだ。

2回生の平古場優

果さん(20)は「どら焼きは家でも簡単

に作れるし、様々な年代に食べてもらえらると思う」と話している。

昨年11月に京都大学であった「ユース・エンタプライズ・リードフェア」で初めて販売したところ、好評だったという。あす17日には、地域の活性化や人とのつながりを深めようと、キララ商店街の事務局がある「キラ

ラの駅」で試食会を開く。当日は、商店街のイメージキャラクター「キララちゃん」と、京田辺観光大使の「一休さん」も登場する。

時間は午後2〜4時。親子で参加してもらおうと、対象は小学低学年の子どもとその親。

【西井紅音】

2015年1月16日
洛南タイムス