

愛媛の食材 新商品に

愛媛大の学生が県内の食品関連企業と連携し、県産食材を生かした新商品を開発した。同大の実践型インターンシップ(就業体験)「愛媛Food Camp」

の一環。ミカンや小魚、サトイモの県ブランド品種「伊予美人」の特長を生かし、学生の発想を味付けやパッケージ、販売方法などに取り入れた。

愛媛大生と県内企業連携

県産食材を生かし、愛媛大の学生と県内企業が
開発した商品・メニュー 7日午後、県庁



ミカン・小魚・サトイモ 特長生かし開発

同就業体験は、2021年度に始まり6年目。今年は農学部41人が8社に出向いた。7日に県庁で成果報告会があり、企業担当者とともに商品を紹介した。

瀬戸内しまなみリーディング（今治市）は、とろける「伊予美人」たべくらべ定食をメニュー化。メインのコロッケはミカンと麦みそ▽レモントルタル▽おろしポンド酢の3種類のソースで味わす。学生は「店舗の設備や調理時間、価格など現実的な条件をクリアしながら、魅力的な商品にする難しさ」と大切さを学んだ」と話した。

伊方サーブ（伊方町）は、ミカン果汁50%の「飲む幸せみかんゼリー」「食べる幸せみかんゼリー」を開発。飲むタイプは塩を加えてのどし良く、

各商品を試食した菅規行副知事は「学生がアイデアや知恵を絞って、試行錯誤したことがよく分かる。どれも完成度が高い」と評価した。

伊予美人を使った定食（1100円）は10日から、みかんゼリー（540円）は11日から、今治市大浜町3丁目の来島海峡サーブエリアで販売。麻辣小魚（1300円）は通販サイト「楽天市場」で取り扱われている。

（戸田丘人）