

若い人に県産柿を



帝塚山大と「なら和み館」協力

映えるスイーツ 学生がレシピ開発



県産柿が使用されたオリジナルメニュー「ミニパフェ」と5種類の「スイーツ盛り」(なら和み館提供)

県特産の柿を若い人に食べしてほしい。帝塚山大学(奈良市、蓮花二己学長)は、奈良市の「なら和み館」と協力し、同大の学生が考えた県産柿を使ったオリジナルスイーツなどが味わえるメニューを、同市高畑町の同館「Restaurant あそが

き」で、期間限定で販売している。県特産の柿の消費拡大への貢献とともに、「インスタ映え」する商品として注目されている。果物などで産学官連携の研究を続ける同大現代生活学部食物栄養学科の藤村太郎教授(食品科学)のゼミで学ぶ、管理栄養士を自

指す学生5人は、県特産品の柿が収穫されて3分の1程度が廃棄されている状況を知った。柿の消費量が減少傾向で、背景に若者の柿離れがあるという。同大学生へのアンケート調査でも、若者の柿離れを裏付ける結果に。そこで若者向けにスイーツを思い立

ち、柿のみたらし団子、柿ソースをかけたパンナコッタのレシピを開発。なら和み館の協力を得て、オリジナルの柿スイーツ二つに季節のミニパフェ▽サツマイモ▽モンブラン▽古都華削り▽日替わりスイーツを加えた「ミニパフェ」と5種類の

スイーツ盛り」の提供が決まった。より「インスタ映え」するように季節行事のハロウィーンに合わせた装飾も施した。評判もよく、同店では販売期間終了後の11月以降も学生考案の柿のスイーツを生かした新メニューを提供

する予定。同大は「奈良の特産品と秋の味覚満載のぜいたくなスイーツをぜひ味わってほしい」としている。価格は1000円(税込)のみ。販売は10月末までの土・日曜、午前11時〜午後5時。各日同商品を注文し、台言葉「帝塚山大学」を言

った先着5人に「しかクッキー」のプレゼントもある(同プレゼントは11月28日までの土・日曜、祝日に提供される同大柿スイーツを生かした別の特別メニューでも同様の形で適用)。問い合わせは同店、電話0742(21)7530。