



高校生と協力して津山産ショウガを活用した商品を開発 鈴木 妃奈さん(新魚町出身)

東京の大学で農学を学び、民間企業に就職後、農業への強い思いから生まれ育った地元に戻り、イチゴなどの収穫体験ができる農園「まほらファーム」(野村)の経営に携わる。農産物の生産だけでなく、学校給食用ピオーネゼリーや、地元の牛乳と卵にこだわったプリンなど、農産物を使った加工品の商品化にも取り組んでいる。平成31年3月、津山東高校の提案を受けて取り組んだ津山産ショウガのシロップが完成した。40歳。



▲津山東高校の生徒と商品の仕様について協議する鈴木さん(写真右)

※津山観光センターなどで購入可
▶完成した津山のおしろうっぱ
ジンジャー&柚子(右)
ジンジャー&黒豆(左)



高校生の提案のどんなところに魅力を感じましたか？

地域の農産物を活用したいという高校生の気持ちに共感しました。黄色のイメージが強いショウガでピンク色のシロップを作るという提案に、初めは反対意見も出ました。しかし、固定観念に捕らわれず、可愛い色にしたいという高校生らしい純真な発想に面白さを感じ、取り組むことにしました。

完成するまでに苦労したことは？

高校生が提案した味が、実際に商品を購入する消費者の嗜好に合うかや、商品の特徴であるショウガの味をどう生かしていくかで悩みました。また、製造場所や工程、経費など、商品化するには解決しなければならないさまざまな課題がありました。高校生の提案を生かしながら、どのように商品にしていくか、いろいろな人に相談しながら試行錯誤を続け、約4年かけて完成しました。

こだわったところは？

津山らしいお土産品が少ないことに寂しさを感じていたため、単なるショウガシロップではなく、津山の特徴が詰まった商品を作りたいと思っていました。ショウガなど地域の特産品を活用するだけでなく、津山の象徴である城をモチーフにした瓶やラベルにしました。シロップのピンク色が、津山城の桜を連想させるという形で生きました。

津山の高校生にメッセージを

手軽で効率的に得られるものもありますが、本物のものづくりをたくさん経験してほしいです。苦しんだ末に得られる楽しさは感動的です。たくさんの人との関わりの中で生み出されるものづくりの経験は、将来、社会のさまざまな場面で皆さんの糧になると思います。



昨年、好評だった「つやまリアオープンファクトリー」が今年も開催されます。人気の高い体験メニューは、すぐに定員に達するようです。また当日は、無料で特定の路線バスに乗ることができると、普段、バスに乗らない人は、この機会に路線バスの乗車体験してみるのも楽しいかもしれませんね♪(W)

おじいちゃんに買ってもらうたサクランボをおいしそうに食べる3歳の甥。食べたそうな顔は決してしていなかったはずですが、自分が食べながらわたしにも次々とくれるのです。自分が食べたいものを譲るなんて、まだまだ難しいはずなのに…。今までに食べたことのない優しい味のサクランボでした。(C)

先日、津山地域と加茂地域にまたがる天狗寺山に登りました。山頂からの眺めは絶景で、北は加茂地域から鳥取県へと続く険しい山々、南は津山の市街地から吉備高原へと続くなだらかな地形。こんなに美しい風景の中で自分が暮らしていたなんて…。自宅と職場を往復する毎日、少し新鮮に感じられます。(三)