

湯沢翔北高生徒が考案/地熱で乾燥サクランボ

「サワワーの素」名物に



ミッチェリーサワワーの素にラベルを貼る湯沢翔北高の生徒

湯沢翔北高校の生徒たちが、湯沢市一関地区のサクランボを地熱で乾燥させたドライフルーツ「ミッチェリー」を使ったお酒「ミッチェリーサワワーの素」を考案した。商品開発に協力した湯沢市の秋田県醸酵工業が来月1日、千本限定で発売する。

限定千本 来月発売 甘酸っぱくすっきり



ミッチェリーサワワーの素

同校は10年ほど前からミッチェリーの生産に取組んでおり、地元の道のみならず販売している。サワワーの素の開発は、サクランボ農家からミッチェリーを使った新商品を出してほしいと相談を受け、なことをきっかけに、総合ビジネス科の3年生が昨年度から授業の一環で取り組んできた。昨年度は同科の3年生6人、本年度は3人が開発メンバーとして活動している。若い世代が飲みやすく、地元の名物になるような酒を旨く指して同社にサワワーの素の製造を依頼。大学生ら若い人が湯沢に帰省した時、友人たちと飲みながら地元の思い出話で盛り上がるような酒をイメージし、生産者にも味見をしてアドバースした。甘酸っぱくすっきりとした味わいで炭酸水で割るのがお勧め。ラベルにはサクランボをデザインし、背景には被たつ水配りを爽やかにとみずみずしさを表現している。今月15日、生徒2人が同社でラベル貼りや箱詰めを体験。ラベルが傾かないよう慎重に作業していた。3年の谷藤真月さんは「飲む人の気持ちを考え、丁寧に作業した。湯沢を思い出してもらえるようなお酒にしたい」と、佐藤大舞さんは「作業をしながら完成が近づいているのを実感した。先輩たちから引き継いで頑張ってきたので、いろんな人に飲んでほしい」と話した。

1本300円入りで、税込み770円。道の駅おがち（湯沢市、うご）羽後町、十文字（榎手市）で販売する。問い合わせは秋田県醸酵工業 01866・79・522515

（瀧文香）