秋田魁新報　2022年06月17日付　県南

瓶へ丁寧にラベルを貼る生徒たち

乾燥サクランボ使い湯沢翔北高開発

「サワーの素」完成

昨年の2倍　あすから、2千本販売

湯沢市の湯沢翔北高校の生徒が手がけたドライフルーツ「ミッチェリー」で作った酒「サワーの素」が今年も完成、学校祭が開かれる18日から県南部の商業施設で販売される。出荷は昨年に続き2年目で、今年は2倍の2千本を扱う計画だ。

ミッチェリーは、同市三関地区産のサクランボを市皆瀬地熱利用農産加工所で乾燥させたもの。同校が10年ほど前に開発した。生徒の地元への関心を高め、行動する気持ちを養おうと関連する活動を続けている。

サワーの素は秋田県醗酵工業（同市）の協力で開発した商品で、昨年は千本限定で創立記念日の10月1日に販売を開始。2カ月ほどで完売したという。より商品を知ってもらおうと出荷量を倍に増やした。

販売に先立って7日、同校総合ビジネス科で商業クラブに所属する3人が同社を訪問、瓶のラベル貼りや箱詰めを体験した。3人は同社従業員から「ラベルの底辺が瓶底から1・5㌢の位置に来るようにし、曲がらないよう気をつけて」とアドバイスを受け、30本ほどに貼り付け。検品の後、出荷用の段ボール箱へ丁寧に入れていた。

松井咲々楽さん（3年）は「細かい作業だったので緊張した。将来はみんなと飲むのが楽しみ」と笑顔。伊藤仁子さん（同）は「商品を作っていることを実感した。多くの世代の人に味わってほしい」、加藤旭陽さん（2年）は「不器用なので作業が不安だったが丁寧にできた。年配の人にも飲んでもらいたい」と話した。

同社によると、サワーの素はほのかな甘みと爽やかな酸味が特徴。強炭酸で割るとサクランボの香りも楽しめる。300㍉リットル入りで770円。アルコール分25％。問い合わせはオエノングループお客様センター☎047・705・7790

（小林智彦）

ⓒ秋田魁新報社