

湯沢市の湯沢翔北高校の生徒が地元事業者と連携し、同市三関地区産のサクランボを原料に開発した加工品の販売イベントが9日、同市の道の駅おがちで行われた。3年生4人が売り場に立ち、対面販売を体験した。

同校は2013年、授業の一環として農業を通じた地域活性化に取り組み始めた。サクランボを市皆瀬地熱利用農産加工所で乾燥させたドライフルーツ「ミッチェリ」を考案し、同年から販売を続けている。21年には秋田県醗酵工業（同市）と連携、ミッチェリを使ってアルコール分25%の「サワーの素」を開発

昨年度開発した飲用の酢も並んだ



三関サクランボ加工品

翔北高生道の駅で酢販売



湯沢市三関地区産のサクランボで作った加工品を販売する生徒たち（左）

した。
イベントではサワーの素のほか、あお葉フーズ（同市）の協力を得て昨年度に開発した飲用の酢「さくらんぼのお酢」を販売した。使われてい

地元事業者と連携し開発

るのは廃棄予定だった「紅さやか」。飲用酢の出荷計画に合わせ、冷凍保存していた果実を1週間ほど醗酵酢に漬け込み、取り除いてから瓶詰めした。酸味と甘みが特徴だといひ、生徒たちは菜場者に「試飲できます。いかがですか」などと声をかけていた。

佐藤純平さんは「ストレートで飲んでもサクランボの風味を感じられるが、サイダーや炭酸水など割り方によってさまざまな変化が楽しめる。多くの人に喜ばれる商品になった」と話した。

さくらんぼのお酢は200ミリ入り700円。今後は市内で開催される催しなどで販売する予定。サワーの素は300ミリ入り880円。ラベルの図柄は生徒たちが考案した。県内の小売店で取り扱っている。（小林智彦）