

【上】商品化した木頭ゆずのコンフィチュールを手にする生徒たち―那賀町の那賀高校【下】木頭ゆずのコンフィチュール



那賀高生

那賀高校（那賀町）の生徒たちが、地元特産の「木頭ゆず」の皮を使ったコンフィチュール（砂糖煮）を商品化した。果汁を搾った後に捨てられてしまう皮を資源として有効活用するのが狙い。6月に徳島市のアスティとくしまで開かれる第20回食育推進全国大会で200個を販売する。



商品化には、地域探究同好会の14人とエシカルクラブの26人が携わった。コンフィチュールは、細かく刻んだユズの皮を、砂糖や果汁とともに煮詰めたジャムのような食品。生徒たちが同町木頭地区の放置果樹園から収穫したユズを原料に使っている。

きっかけは、2023年の洋菓子世界大会で優勝した日本代表チームの柴田勇作さん（徳島市）が1月に同校で行った出前講座。ユズを使ったスイーツのレシピを教わった生徒たちは「自分も何か作り

木頭ゆずの砂糖煮開発

果汁搾った後の皮 有効活用

来月、徳島市で200個販売

たい」と翌日からコンフィチュールづくりに取り組み始めた。

試作を主導した地域探究同好会の森原悠豊部長（16）＝普通科2年＝は「最初はユズの苦みが強かったため、皮をみじん切りにしたり、煮詰める時間を長くしたりと試行錯誤を重ねた。その結果、口当たりがやさしく、ユズの風味をしっかりと感じられる仕上がりになった」と語る。

エシカルクラブは、商品の見栄えを良くするため、クラブが取り組む衣服リユース活動「服活」で出た端切れを使い、容器にラッピングを施した。宮繁鈴々代表（17）＝同3年＝は「高校生らしい若さやかわいらしさを表現することにも、持続可能な開発目標（SDGs）の視点もアピールした」と話している。

商品は140円入り400円。製造は町内の木頭ゆず加工販売会社「柚冬庵」が行う。

（青木忍）