

梨

でスイーツ

試作品が完成し



筑西市地域おこし協力隊

たかはし しゅんすけ

高橋 俊介 隊員

地域おこし協力隊活動レポート
みなさんこんにちは。地域おこし協力隊の
高橋です。私の活動を紹介します。

商品化へ一歩前進

梨は7月下旬から幸水の収穫が始まり、
8月下旬には豊水が旬を迎えます。これら
の赤梨は、市の代表的な品種です。筑西市
は生産量が全国トップ10に入る、梨の一大
生産地となっています。

そして、この「梨」こそが私の活動の中
心です。この梨を使って、お土産や贈答用
に使えるスイーツなどの加工品作りに取り
組んでいます。

課題は山積み、でも諦めない

梨を加工しようと決めたとき、問題が一
つ。梨は、100%生食用で生産されてい
る果物で、加工品用には生産されていま
せん。そこで、最初は原料探しから始めま
した。農家さんに梨の提供を快諾してもら
たときは、本当にうれしかったです。

しかし、そこで農家さんから衝撃の一
言「繊維の多い幸水・豊水は加工品には向
かないよ」。それでも、商品を作るうえで、
人気の幸水・豊水は外せません。「地道に
試作から取り組むしかないな」と決意を新
たにしました。

VOL.2

筑西市
地域おこし
協力隊

【問】企画課(本庁4階)

☎24-2197

試作品第一号は梨の「蜜」

1日に、幸水10kg(約30個)の皮をむい
て漬したものを、ちょうど良い甘さになる
まで煮詰めます。1日10時間ほど作業しま
すが、2時間に1回は心が折れます。4日
目、40kgほどがなくなつたころ、イメージ
に近い試作品第一号ができました。
砂糖・防腐剤無添加の、100%梨で作つ
た梨の「蜜」です。

商品化への道のり

ここからさらに、試作を繰り返して完成
を目指しながら、効率的な調理方法も探さ
なければいけません。今は幸水、豊水、新
高の3種類について、それぞれの特長を活
かした商品化を目指しています。商品化で
きた際はぜひお手にとってみてください。

