



岩佐乃杏さん

五十嵐ゆうかさん

南郷トマトゼリーを考案した2人

- ◆当初は、レシピを考案して配布することがゴールでしたが、大人の方々の協力があった商品化できたことは嬉しく思います。この場を借りてお礼を言いたいです。ありがとうございます。[岩佐さん]
- ◆普段は経験できない貴重な時間だったように思います。そして、商品化できたことはとても自信になりました。この経験を次の自分たちの進路にいかしたいです。[五十嵐さん]

南郷トマト"愛"から誕生

2人は、農業体験や南郷トマトのアルバイト等の経験をきっかけに、南郷トマトの魅力をどうやったら広められるかを探究。食生活改善推進員南郷支部の方々と、試作を重ね、南郷トマトの魅力である、甘さと酸味のバランスや果肉感が楽しめる「三層」のこだわりゼリーを考案しました。



高校生と食生活改善推進員による試作会



食生活改善推進員と高校生による試食会

高校生の想いが地域を動かす

地元や南郷トマトへの愛着を持って探究してきた高校生の姿に熱意を感じ、南郷トマトゼリー販売の実現に向けて、4支部の方々が集いレシピを改良。

南郷トマトの「本当の美味しさ」を、トマトが少し苦手な人にも楽しんでもらえるよう何度も試作を重ね、高校生の想いをカタチへ具現化し、磨いていきました。

高校生と地域の想いを乗せて販売へ

美味しさはもちろん、より喜んでいただける商品へと改良を重ね、月見屋菓子店に製造を依頼。販売目前に原料調達に関して一進一退ながらも、地域の方々の大きな協力により、商標登録を得て「南郷トマトゼリー」としていよいよ販売！めざせ、南会津町の人気グルメへ！



何度も試作を重ね高校生の想いをカタチに

南郷トマトゼリー誕生ストーリー



令和5年度、中外製薬株式会社にご支援をいただき実施した「若者×シニア みらいづくり交流プロジェクト」。南会津高校南郷校舎の「総合的な探究の時間」において、高校生が地域の方々が交流しながら、生徒自身と地域とで一歩踏み出し、まちを盛り上げるための企画を生み出しました。

そのなかで2名の生徒によって考案されたのが「南郷トマトゼリー」です。レシピの考案に携わった健康福祉課担当者や食生活改善推進員の他に、月見屋菓子店、JA会津よつば、食農価値創造研究舎など、様々な企業・地域の皆さまのご協力により、このたび完成・販売に至りました。

コンセプト

南郷トマトのうま味がぎゅっと詰まった、手間暇の美味しさ。を楽しむゼリーです。

手間暇かけて育てたトマトを、手間暇かけてスイーツに。

トマト好きにはもちろん、トマトが苦手な人も食べられる、三層の食感が工夫された爽やかなゼリーです。

【レシピ開発】 南会津町食生活改善推進員 健康福祉課

【製造】 月見屋菓子店

【トマト原料】 JA／食農価値創造研究舎



トッピング

チャービル、果肉の球体
うまみ液キューブ

3層目

南郷トマトの果肉ジャム

2層目

甘さ控えめ南郷トマトのうまみ液(果肉球体入り)

1層目

甘めの層
(南郷トマトジュース夏秋)