

# 蘇南高生 和菓子を開発

## 松本・井上で16～18日販売



和菓子の商品開発・販売に向け、最終打ち合わせをする生徒ら

# ふるさとの特産 5品に

蘇南高校商業科の2、3年生5人が、上の取り組みで、地元松町の菓子処・和心の協力を得て、南木曾町などの特産品を使った和菓子の開発に挑戦し

「南木曾饅頭」、特産の茶の香りが楽しめる餅菓子「蘇茶餅」、木曾町開田特産のトウモロコシの実が入った「とうもろこしぷりん」は、いずれも木曾地方の特産品をPRしたいと考えた。

と期待していた。

（降旗玲菜）

販売するイベント「第7回全国高校生合同販売デパートゆにと」での販売を目標に、最後の仕上げに取りかかっている。販売する商品は5種類で、50～70代の男女を購買層として想定している。南木曾町特産の「柿其味噌」を使った「柿其みそ団子」と

「アジメコシヨウ」も広く知ってもらいたいと、みたらしのたれに混ぜ込んだ「ピリッ辛団子」も開発した。このほど、和心を訪れた生徒たちは店主の坂巻智宏さん（47）と販売前の最終打ち合わせをした。当日の販売目標の確認や、事前に行われた試食会での手応えなどを共有し、反

省点を洗い出した。

荻野妃菜さん（16）

2年間は学習を通じて「消費者の視点だけでなく、作り手・売り手の目を体験できたのは今後の生活に生かせると思う」と話していた。坂巻さんは「話し合いから商品が消費者の手に届くまでの過程を学んでもらえたら」と