

# ナシのオリジナル加工食品 を作ろう！！

## ～ 1年生 産業社会と人間 課題研究～

11月18日（水）6限、1年生「産業社会と人間」の「課題研究」分野、「新興ナシを使用したオリジナル加工食品を作ろう！講座」（16人）では、峰山町で「山菜ハーブ園」を経営されている田中 忠夫 氏をお招きしてお話をお聞きしました。

田中さんは、食品加工を始められたきっかけや自社製品の「梨ちっぷす」、「柿ちっぷす」、「山椒」等の山菜や里山の自然食品を数多く紹介され、試食させていただきました。また、煮る、焼く、液化する、冷凍、蒸す、燻す、塩漬け、乾燥させること等、加工のイロハや海外の在住経験から数多くのヒントを与えていただきました。上記の「梨と柿のちっぷす」は大袋の試食品を完食するほどの大人気でした。本講座では、12月以降、新興梨を利用して加工品を製造する予定です。

田中様、大変お忙しい中、お世話になりありがとうございました。

