

未来の宇和島産業への手紙

えひめ産業立地フェア2014に出展

ジュレを作成しました



第4回

新しい産業育成 に向けて ②

今回は、「えひめ産業立地フェア2014」と、「平成26年度宇和島農業の未来を担う人材育成講座」の実習についてご紹介します。



実習で作ったジュレ

<問合せ先> 産業未来創造室
☎24-1111内線2833
<所在地> 市役所 8階
*次回は、広報うわじま1月号に掲載します。

8月28日に東京都池袋で開催された「えひめ産業立地フェア2014」に宇和島市のブースを出展し、東京の企業に対して新たな事業展開の場所としての「宇和島」をPRしてきました。

このフェアは、愛媛県が主催して毎年1回、東京か大阪のどちらかで実施されているものです。会場には愛媛県への企業立地に興味がある企業の方、愛媛県で新たな事業展開を検討中の方などが数多く来場し、愛媛県知事や宇和島市を含む各市町のトップや担当者も参加しての意見交換が行われました。

今回の出展では、残念ながらすぐに宇和島での企業立地を考えている企業に出会うことはできませんでしたが、意見交換のできた方々との繋がりを深め、宇和島での企業立地の実現に向けて粘り強く活動していきたいと考えています。



宇和島市のブース

9月に実施した「宇和島農業の未来を担う人材育成講座」の実習で、愛媛大学農学部から招いた先生から柑橘のジュースを活用したジュレの作り方を学びました。

実習ではブラッドオレンジ・きよみ・ひめのつきの3種類の100%果汁を使用しました。実際に商品として販売することを想定し、キャップ付のパウチに詰めてから殺菌を行いました。殺菌する際は、果汁の風味を落とさないようにす



るため、お湯の温度を80～85℃で管理しながら時間をかけて殺菌しました。

さて、でき上がったジュレは柑橘の味がいきっていて、とてもおいしく仕上がりました。また、液体ではないため、子どもや高齢の方にも飲みやすいものではないかと感じました。

また、ブラッドオレンジは、モロとタロッコの果汁を配合したジュースが原料となります。2品種の配合を変えてみるとジュレにぴったりあった風味になるのではないかと感じました。

一方で、ブラッドオレンジのきれいな赤色は光の影響などで、日が経つと色が変わってしまう点が実際に商品化するときに克服すべき課題として残りました。

このジュレは、すでにほかの市町で商品化されている柑橘もありますが、宇和島ではいち早く産地化に成功しているブラッドオレンジで作ることで、これからの宇和島産品として大いに期待できるものになると思いました。