



香取で暮らす、香取を楽しむ情報紙

広報

かとり

Katori

平成27年(2015) 8月15日号 No.226

総力で挑む!

こだわりの冷菓

道の駅くりもとスタッフ



ブルーベリーを使った商品開発に携わった皆さん。各部門から若手ベテラン問わず集まり、研究を重ね、今年の7月からブルーベリーソースにこだわった「ソフトアイス」と「かき氷」を発売。

写真は加工部の松本さん(前列右)、農園担当の越川さん(前列左)、直売所の薦澤さん(後列右)、総務部の飯高さん(後列左)

カトリノ郷物語

まだ見ぬ美味しさを語り明かす

vol. 4

15日号は農政課で募集した「香取の逸品」にスポットをあてます

「道の駅くりもと紅小町の郷が、また何か新しいことをやるらしい——」

情報を得て向かった先では、旬のブルーベリーを使った商品が完成し、発売を明日に控えていた。そう来たか。これまでも道の駅くりもとは、来客を飽きさせないため、躊躇なく新しいことに取り組んできた。そのフットワークの良さを生かし、今回は夏らしくブルーベリーの「ソフトアイス」と「かき氷」を商品化した。「せっかく直営の農園でブルーベリーが採れるんだから、何かできないか、ずっと考えていました」

そう話すのは、道の駅くりもとで農園の管理業務を担当している越川さん。同席している加工部の松本さんもうなずく。

「道の駅の敷地内に」二年前、体験工房ができてからは、季節になると、そこでジャムやブルーベリーパイ作りの教室を開いていましたからね。もっといろんな可能性があるんじゃないかって、皆でアイデアを出し合いました」

「こうでいう「皆」とは、道の駅くりもとスタッフ全体を指し、中でも松本さんは皆の納得のいく味になるまで研究を重ねたと振り返る。

「二人では思いつかないことも、部門を越えて意見を聞いて、皆で知恵を出し合ってる。商品として出すからには妥協せず、自分たちが食べておいしいものでなくちゃ、誰も買ってくれないよ」

目の前で「ソフトアイス」の上から、こだわりのブルーベリーソースをたっぷりかけた松本さんは、最終的な出来栄を確認し、そっと器を差し出す。「どうかな?」と問われれば、見た目にも鮮やかなデザートに視線がくぎ付けになる。

「パンフの存在感に負けないよう、摘みたてのブルーベリーをふんだんに使って、濃厚に作ったソースだから風味が良いでしょう? 甘酸っぱさの加減も絶妙なはず」

松本さんが手応えを感じて言えば、越川さんも請け合う。

「ブルーベリーの酸っぱいのが苦手という人がいるけれど、今年はよく剪定したから、粒が大きくて甘いです。10円玉と同じ大きさの粒ができたくらい。ぜひ、多くの人に食べてもらいたいですね」

松本さん、越川さんらが、こうして自信を持って逸品のブルーベリーを提供できるのは、道の駅くりもとスタッフが「丸」となって、いいものを作るという気持ちでやってきたから。同時発売の「かき氷」にも皆の創意工夫が詰まっている。先のソースとは別に、氷との相性を考えたシロップを作り、大粒の冷凍ブルーベリーが散りばめられた。

道の駅くりもとはコンパクトながらも、その機動力を生かし、これからも香取市に新しい風を吹かせてくれることだろう。



ブルーベリーのソフトアイス・かき氷
道の駅くりもと店頭にて販売。9月上旬頃(ブルーベリーの収穫期)までの期間限定。
道の駅くりもと 紅小町の郷
☎ 0478(70)5151
HP <http://www.benikomachi.jp/>



- 02 台風の接近・集中豪雨による災害に備えを
- 02 農業委員会委員選挙
- 03 河川水質調査結果

KATORIの逸品