

岡山県立勝間田高校

勝央スイーツ

宝石水まんじゅう！

取組等の概要

勝央町特産のブドウ「ニューピオーネ」を使った水まんじゅうを製品化しました。

この水まんじゅうは、ニューピオーネをペースト状にして煮込んだピューレを製造し、寒天などを混ぜて固めた和菓子です。水まんじゅうの中には、ブドウ顆粒が1粒まるまる入っており、フルーティーな仕上がりになっています。



糖度が18度になるまで煮込んでブドウピューレを作ります。



完成したピューレを瓶詰めし、冷凍保存します。



寒天と混ぜてブドウを入れ、型に入れて固まれば完成です。

6年前に、地元の御菓子司「板屋」からの依頼で、勝央町の特産品であるニューピオーネを使ったブドウピューレ作りの取組が始まりました。それ以降試行錯誤を繰り返し、先輩から後輩へこの取組が受け継がれてきました。3年前に「板屋」監修の下、ピューレを使った水まんじゅうの製作に着手し、地元の祭り会場や役場、大学などで何度も試食会を重ね、ようやく商品化にたどり着きました。水まんじゅうの色が宝石のアメジストの色に似ていることから「宝石水まんじゅう」と名付けました。

8月下旬に御菓子司「板屋」で2日間限定販売を行ったが、両日とも予定数（1日2個入り50セット限定）を完売し、好評でした。

食品科学科は平成30年度入学生を最後に募集停止となっていますが、総合学科の中に食品系列として食品製造・加工の学びは継続されており、先輩から受け継がれた研究テーマのバトンも引き継がれています。