

神戸大の食資源教育研究センター(加西市)が育てた野生の梨「イワテヤマナシ」のジャムとシロップが、国内で初めて製品化された。独特の酸味と香りを生かし、神戸市灘区の食品メーカー「樽正本店」が製造と販売を手がけた。(小尾絵生)



木になるイワテヤマナシ (神戸大学提供)

神戸大育ち 東北地方の野生梨

ヤマナシ ジャムとシロップに

豊かな香り、酸味が特徴



イワテヤマナシから作ったジャム(右)とシロップを手にする片山寛則准教授＝神戸市灘区六甲台町、神戸大学

イワテヤマナシは、岩手県を中心とした東北地方の山などに自生し、宮沢賢治の童話「やまなし」の題材にもなった。地元では古くから親しまれてきたが、近年は伐採が進んでいる。

灘区のメーカー製造、販売

約700本を育てている。加工品にすることで広く知ってもらい、安易な伐採を食い止めようと、2009年から樽正本店と検討を重ねてきた。

おおよそ2年がかりで、35種類のイワテヤマナシの中から、加工に適した2種類を選び出した。ジャムには

酸味が強い「霜畑梨」、シロップには香り豊かな「夏梨」を採用。食品添加物を使わず、北海道産のテンサイ糖だけで仕上げた。ヨーグルトに混ぜたり、生ハムに添えたりしてもおいしいという。

同センターでは15年以上前から、保全や研究のため

・8333
同店 ☎0120・120