

宮城

仙台総局

〒980-0014

仙台市青葉区本町2-2-6

☎ 022-223-3116

fax 022-223-3119

石巻 ☎0225-95-0647

気仙沼 ☎0226-22-7060

大崎 ☎0229-22-0163

白石 ☎0224-25-3002

宮城アサヒ・コム

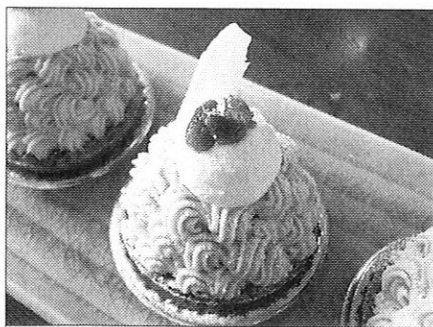
http://mytown.asahi.com/miyagi

省。塩谷文科相
い」と述べた。
を聞き、県教委
（の対応）を見
ないがまだそう
でない。もう

宮城県教委には14日までに
開示請求はないという。村井
られた。鳥取県では市民団体
が今月、開示を求めて提訴。
議論は司法の場に持ち込まれ
ている。

「総天然色」ずんだジャム

チョイス



色鮮やかなずんだジャムをつかってできた「ずんだモンブラン」（パレット提供）

宮城の伝統食「ずんだ」の緑色をジャムに——。地元の食材を生かした洋菓子とパンの「パレット」（栗原市）が、保存料も着色料も使わない「総天然色」のずんだジャムを開発した。

今年の仙台・宮城デスティネーションキャンペーンに合わせたずんだジャムの開発を進めてきた。「県の特産といいながら、ほとんどの商品は中国かインドネシアの枝豆を使っている」ことが不満だったという元農家の高橋寛社長。「本物の宮城のずんだ製品」をめざし今年5月、栗原市に所有する30㌆の畑で枝豆を生産。570㌆を収穫した。

しかし、さっそく作ったジャムは色素が抜け落ち、暗い茶色。「どうしても天然の色を残したい」。県産業技術総合センターに研究を依頼した。

その結果、減圧し低温で熱することで色素が残ることが分かった。先月、180㌆840円で発売を開始。ずんだ味の洋菓子作りなどにおすすめたという。「色素が残るならビタミンも残る。味も香りも栄養も多く残っています」と高橋社長は胸を張る。

装着し、手元に置いたジョイ
品売り場に置いてある。今年
堀切川さんは「素材開発から
い」と話す。