

情報元：南海日日新聞社
日付：令和3年11月27日

「沖永良部ゼリー」販売開始

島の食材で企業と特産品開発

【沖永良部総局】県立沖永良部高校商業科の生徒8人がこのほど、和泊町内の物産事業者と協力し、沖永良部島の食材を使った特産品「沖永良部ゼリー」を開発した。島内のイベントなどで販売し、地元特産品のPRに役買っている。

同校商業科の課題研究の一環。特産品で島の経済を活性化したいと企画。和泊町の合同会社「SUMUGU（前田勇治代表）」と、今年4月から合同で開発を進めてきた。

ゼリーは、マンゴー、島レモン、ローゼルの3種類で、このうちローゼルは来年初旬に完成予定。発売は21日で、同日の知名町産業フェア、23日の和泊町農業祭でも販売した。

同校商業科3年の山田雄大さん（18）は「試作の段階ではカステラやマドレーヌなども作ったが、島の物産で商品の少ないゼリーに

地元食材を使ったゼリーを商品開発した沖永良部高校の生徒たち」23日、和泊町

決めた。味や風味など、みんなで相談しながら考えた。満足いく味ができた」と開発を振り返った。

商品については「ゼリーを食べて島の豊かな自然や人の温かさを感じてほしい。賞味期限も半年間と長く、お歳暮やお中元などの贈答用に利用して

沖永良部高校

もらいたい」などと語った。
ゼリーは、島内の土産店などで購入できる。価格は3種類とも税込みで1個220円。

