洋菓子の保冷容器試作

松阪市など産官学5者　10度を10時間維持、再利用可

【松阪】三重化学工業（松阪市大口町、山川覚社長）など企業三社と大手前大学（兵庫県西宮市、柏木隆雄学長）、松阪市が共同開発したスイーツ保冷容器「Sweets Box（スイーツボックス）」の試作品が完成し、松阪市役所で発表会があった。

スイーツボックスを前に握手する連携5者の代表者ら＝松阪市役所で

同製品は五者が連携し、それぞれの強みを生かす産官学共同開発プロジェクトから誕生。昨年九月に五者で連携協定を結び、試作品の製造に取り組んできた。洋菓子などを持ち帰る容器は紙製で、保冷・保存時間や鮮度維持に限りがあることから、同大学総合文化学部でスイーツを通じた文化などを提唱する「スイーツ学」の松井博司教授が製品を考案。

保冷剤の技術をもつ三重化学工業、タイガー魔法瓶（大阪府門真市、菊池嘉聡社長）、企業プロデュースなどを手掛けるザ・ディバイン・プロポーション（大阪府豊中市、本多充哉社長）が連携し、製品化した。

サイズは高さ二〇・九センチ、長さ二六・六センチの八角柱、洋菓子三―四個が収納できる。重さは約一・八キログラム。容器は再利用可能で環境に優しく、保冷機能は一〇度を十時間保つことができる。〝サブ冷蔵庫〟としても使えるよう、持ち歩きが楽しいデザインを採用した。

今後は市内でモニター調査などを実施して改良を重ね、完成品を販売する予定。

発表会には五者の代表者が出席。松井教授は製品化の過程を説明し、「消費者にとっても販売者にとってもメリットがある」としてこの製品をきっかけにした購買拡大に期待していた。

（岩脇香織）

松阪赤菜の価値向上

原産地認定へ9品目審査

【松阪】地元の伝統野菜「松阪赤菜」のブランド価値向上に取り組む松阪市は九日、松阪市伊勢寺町の松阪農業公園ベルファームアートホールで松阪赤菜審査会を開いた。出品された生の赤菜四点と、塩漬けや酢漬けにした加工品五点の全九品は基準を合格し、「松阪市原産地呼称管理制度」の認定を受けた。

市は特産品を独自の基準で審査し、味や品質などが保証されたものを認定する原産地呼称管理制度を創設。松阪赤菜を皮切りに茶など地場産品の価値を高め、消費増大や販路拡大を図る。基準に達した商品は認定シールを貼れる。

審査会には松阪ブランド推進プロデューサーの高野豊氏や県立相可高校食物調理課の村林新吾教諭ら八人が出席。一品ずつ見た目や味、香りなどを審査し、総合的に評価して合否を決定した。

松阪赤菜を生産、加工している同市中万町の「松阪ちくまの郷」は生と酢漬けやぬか漬けの認定を受け、表は「うれ」を通して松阪を伝え、全国と話していた。

高野氏は「おいしい。生はサラダ感覚で料理に活用できカレーなどのも良い」と講展開に期待し。

松阪赤菜は江から松阪に原種とした四十年ごろ主物として食さ第に途絶えた年に市内の生を開始、復活した福祉応援「愛」の預金額設に車いすを同定期は地てもらおうの0・01%すを三重と愛会福祉協議会に寄贈する額二年目。

同行の深町協議会を訪れ台を寄贈。特ーム亀寿苑町）▽キングー重共生園（度

中京銀が福祉施設へ車いす

津で贈呈式

【津】中京銀行（本社・名古屋市中区）から県内福祉施設への車いすの贈呈がこのほど、津市桜橋の県社会福祉協議会であった。同行が昨年九―十一月に募集

被災地児童の俳句絵

東日本　入賞作中心に12点並ぶ　津

永和小三年の小貫蒼依さんで、お菓子を作る自分に「今日もまた／スイーツ作り／みんなにこにこ」の句。県教育委員会教育長賞る。

入賞者には震災から四年目となる十一日に届くよう賞状と記念品を送る。光野さん（七）は「最近は震災の