

美浜の新たな特産品



美浜地サイダー

美浜町 × 日本福祉大学

日本福祉大学の公務員育成チャレンジプロジェクト＋プラスによる公務員志望の有志学生と町が連携し、本町の特産物を使用したサイダーを開発、商品化しました！

●問合せ 産業課 内線264

美浜地サイダー誕生秘話

PROJECT

このプロジェクトは、令和元年度から始まりました。学生たちは、本町の特色や、地域で昔から生産されている農産物を学び、実際に農家を訪ね、試行錯誤しながら製品化を目指しました。試作品「キウイ&パッションフルーツサイダー」を、第36回美浜町産業まつりで来場者に試飲していただき、「さわやかで美味しい」と好評でした。さらに、商品化するにあたり、本町の特産品「みかん」を加え、「みかん&パッションフルーツ味」と「キウイ味」の2つのフレーバーを制作することになりました。



開発した学生の皆さん【日本福祉大学社会福祉学部社会福祉学科行政専修4年生】



佐藤友紀さん

美浜町のまだ知られていないフルーツを多くの方に知っていただきたいと考え、フルーツサイダー作りを始めました。農園を訪れて話を伺ったり、ボランティアを行うことで、美浜町の人の温かさや自然の素晴らしさ、農産物の豊富さに気づくことができました。



内田萌子さん

多くの方に協力していただいて試作を重ね、特産物を使って、町の魅力を十分に発揮した商品を開発することができたと思っています。美浜町の魅力が詰まったこのサイダーを世代を問わず色々な方に試していただき、この町に興味を持ってもらえたら嬉しいです。



畑矢舞羽さん

4年間試行錯誤した甲斐があって商品化までに至ることができました。達成感と協力して頂いた方々への感謝の気持ちでいっぱいです。また、「ヒト」「モノ」「カネ」の動きを円滑に行う困難さや美浜町の方々の温かさをサイダーを通じて感じることができました。

学生コラボで新サイダー誕生！

美浜地サイダーは3つの味



はまぷくサイダー
300円/250ml

美浜のみかんと、神谷農園（河和地区）のパッションフルーツを使用。甘いみかんの風味と、さわやかなパッションフルーツの酸っぱさを感じる味は、ちょっと甘酸っぱい淡い恋の味です。



かっぱサイダー
300円/250ml

きゅうりとキウイフルーツの生産も盛んな本町。そんなキウイフルーツと、美浜の河童伝説をコラボさせました。キウイフルーツのフルーティーな味わいときゅうりを彷彿させる緑の色をお楽しみください。グラスにそそぎ、バニラアイスを添えれば、クリームソーダに早変わり♪



福サイダー
250円/250ml

食と健康の館で、伊勢湾から汲み上げた海水で昔ながらの製法で作られた天然海水塩「美浜の塩」を使用。美浜の塩は、カルシウムやミネラルが豊富で旨味たっぷりです。サイダーは、ほんのり感じる塩味がクセになると大好評。美浜町制60周年を記念した元祖コラボ地サイダーです。



セットのご紹介 1,000円

箱には、美浜の特産品【みかん・ふぐ】、国指定天然記念物【鵜の山鵜繁殖地】に生息している鵜がデザインされています。
ご贈答・お土産にどうぞ♪

町担当者の声 【産業課水産商工観光係 鈴木淳斗】



2019年からの「公務員育成チャレンジプロジェクト+プラス」が身を結び、商品化できたことをとても嬉しく思います。これからも日本福祉大学と連携し、若い力を活かした特産品の開発や町の活性化を進めていきます。

商品は、日本福祉大学ホームページ【<https://www.nfu.co.jp/>】・食と健康の館・ジョイフルファーム鵜の池で購入ができます。この暑い夏には冷蔵庫で冷やし、海辺で飲むのが最適です。色鮮やかですので、インスタ映えも間違いなし♪ SNS等での、PRをよろしくお願いします。