

イタドリをジュースに

プロジェクト 第1弾 夏にも商品化を目指す

吉野川市の美郷商工会が進める、健康を売りにした特産品づくり「キレイのさと美郷」プロジェクトの第一弾が、山菜のイタドリを搾ったジュースに決まった。商品化して夏ころに売り出す。

市内の野田ハニー食品工業と提携。美郷地区住民でつくる美郷薬草研究会がイタドリから搾った酸味のある汁に、野田ハニーがはちみつで甘みを加えて殺菌し、瓶詰めので清涼飲料にする。

イタドリから汁を搾る美郷薬草研究会員—吉野川市美郷の美郷梅工房加工所

研究会のメンバーは、美郷田平の美郷梅工房加工所で汁を搾る作業を始めている。この時期に使っていない梅エキス製造用の機械を活用、イタドリ約三百キから約百五十キを搾り出していた。イタドリが収穫できる六月までに、数回作業する。

夏までに試作を繰り返す。

して味を調整し、美郷峠の美郷物産館で売る予定。価格は決まっていない。

