

弘大・城田准教授と武内製飴所(青森)



昔ながらの手作りで製造された「津軽百年のど飴」と城田准教授

「百年のど飴」 共同で商品化

弘 前

弘前市が舞台の映画「津軽百年食堂」にちなみ、弘前大学農学生命科学部の城田安幸准教授(63)が、青森市で創業150年以上の歴史を持つ武内製飴所と共同で「津軽百年のど飴(あめ)」を商品化した。大阪市の高島屋大阪店で21日まで開かれている小学館主催の「大学は美味(おい)しい!!」フェアでデビューした。(若佐谷雅之)

4月2日から全国公開される同映画は、架空の津軽そば店を舞台にした森沢明夫さんの同名小説(小学館文庫)が原作。城田さんによると昨年12月、同フェアを統括する小学館の担当者から映画の応援企画としてあめ作りの話があり、安政5(1858)年創業という、映画のそば店と同様に老舗の武内製飴所に引き受け

映画「津軽百年食堂」を応援 大阪のフェアに出品

原料は、城田さん自身商品化している未熟果実入りリンゴジュース「医果同源」と、砂糖、水あめをそれぞれ同じ割合で使用。武内製飴所が昔ながらの手作りで一つ一つ丁寧に作り上げた。

城田さんは「古くからあった手仕事や素朴な味が失われつつある。そんな大切なものを何とかして守りたい」と話す。「大学発グルメ」が集まるフェアには全国の22大学が出席。東北地区からの参加は弘大だけで、のどあめを含む3品を出した。津軽百年のど飴は一つの瓶に100個(約20個)入りで1200円。問い合わせは医果同源りんご機能研究所(電話0172-355931)へ。

