

「きびみどり」が上品な甘さの洋菓子になりました



吉備じいさんと芋の小道
〔ショコラクランチ〕

きびみどりの芋をペースト状にしたものとチョコレートなどを練りこんで焼き上げたクランチ。

12個入り 630円
24個入り 1050円



吉備じいさんと昼の月
〔ムーンケーキ〕

きびみどりの芋から作ったあんとかスタードクリームの二層にし、スポンジ生地で包んだムーンケーキ。

4個入り 630円
8個入り 1050円



吉備じいさんのお芋の畑
〔芋あんのお餅〕

やわらかい白餅に、きびみどりの芋から作ったあんこを、上からたっぷりとのせた芋あんのお餅。

10個入り 735円



総社のお土産にしたい

吉備路れんげまつりの会場で、総社市新規作物導入推進協議会のメンバー3人が新商品3品の販売を行った。守屋節夫同副会長(長良)は、「いろいろな加工品にして、皆さんに口にしてもらおうと考え、商品開発に取り組んできました。焼酎やまんじゅう、今回の洋菓子などにきびみどりを供給しています。栽培だけでなく、総社のお土産と言ってもらえるようがんばります」と、意気込みを話してくれた。

きびみどりのブランドを高める
「きびみどり」を使った洋菓子の新商品として、ショコラクランチとムーンケーキ、芋あんのお餅の3つが4月24日、JR岡山駅「おみやげ街道晴れの国」に登場。「白いさつまいも」と銘打たれたこの商品は、芋本来の白さを生かし、上品な甘さに仕上がっています。
市内では、サンロード吉備路で販売。サンロード吉備路と備中国分寺の観光案内所や、高速道路のサービスエリアでの販売も計画中です。
洋菓子は、平成12年から「きびみどり」の栽培を推進している総社市新規作物導入推進協議会(上田一会長)と菓子業者と共同で開発した。同協議会は、「きびみどりのブランドを高めたいければ」と、普及や栽培に力を入れています。



焼酎やまんじゅうにも

きびみどりは、洋菓子のみならず、酒やまんじゅうにも加工されている。きびみどりの芋から作ったあんを使ったまんじゅう「吉備野物語」(写真右)。米ときびみどりを使った焼酎「吉備みどり」、きびみどりの芋で作られた芋焼酎「土根醸」(写真左)



白いさつまいも
吉備じいさんと昼の月
芋
Mitsubishi Chemicals
白いさつまいも
吉備じいさんと芋の小道
芋
Mitsubishi Chemicals
白いさつまいも
吉備じいさんと芋の小道
芋
Mitsubishi Chemicals

全国へ

総社
ブランド



■きびみどり

「きびみどり」は白かんしょの一種で、平成14年6月に品種名を「すいおう」として登録された新しい作物。「きびみどり」の名称は、総社市民に公募して決まった愛称で、市の特産品として市内で約50%作付けされている。芋は、他の野菜に比べ、食物繊維をはじめ、ビタミンEなどの有用成分を多く含んでいる