

特産ナスでジャム

京田辺市の障害者就労支援事業所「さんさん山城(同市興戸)」が、利用者が育てた地元特産の田辺なす(京都田辺茄子)で商品にならなかった規格外品を活用した「田辺なすジャム」を作り、販売を始めた。ナス特有の鮮や



規格外のナスで作った「田辺なすジャム」(京田辺市興戸・さんさん山城)

京田辺の障害者施設商品化 「リンゴのような食感」

かな濃紺色のジャムで、リンゴのような食感も楽しめる。

さんさん山城は、田辺なすを地元のJAを通じて6月から10月にかけて出荷している。多いときは1日約2千本収穫しているが、1割ほどは変形していたり、規定の大きさに達していなかったりして出荷できず、利用者らが食べていた。

事業所職員の田中容子さん(62)「同市新」が規格外のナスを有効活用しようと、利用者と一緒に調理法を考えた。砂糖とレモン汁を加えて3時間ほど煮込むと、おいしいジャムに仕上がった。150g入りで200円。市役所2階ロビーで毎週木曜の昼に開く「障害者施設製品市庁舎販売会」で販売している。

(山本秀二)