

支援学校産ブドウ 初の商品化

網走ビール「サイダー」 Rimo「ジェラート」



ブドウ栽培に携わり、初商品の「あばしりブドウサイダー」を手にする生徒ら

Rimoはジェラート「網走産ぶどうのソルベ」を製造。昨年12月に東京で開かれた物産展で販売すると、大好評を得たという。金子由伸さん(3年)は「大人も食べやすいさっぱりした味わい」と喜んだ。ソルベは今月21、22日にRimoで特別販売される。

同校はワイン醸造を目指し、市内2カ所の畑で120本のブドウの木を栽培している。昨秋、試験栽培の木から予想を上回る収量が得られたことから、今回の商品化に着手。今後も多品種での商品展開を進めていくほか、来年にはワインを醸造するブドウが収穫できる見込みだ。

【網走】日体大付属高等支援学校の生徒たちが育てたブドウを使ったサイダーとジェラートが、この週末から市内で販売される。同校の畑で栽培するブドウの商品化は初めて。手入れか

商品には、2020年5月に植えた山ブドウ「アムレンシス」を使った。昨年10月に96%を収穫し、生徒たちが手作業で茎から実を外した。果実は空知管内浦臼町の加工場で搾汁。43㍑の果汁を使って、網走ビールと、市呼人のジェラート店Rimo(リモ)が商品開発にそれぞれ協力した。

網走ビールは「あばしりブドウサイダー」を千本製造した。果汁5%で、試飲した中田暖哉さん(2年)は「ブドウの酸味と炭酸の相性が良くて、後味がしつかり残つておいしい」と絶賛。丹波龍介さん(1年)は「学校生活を伝えるためにも東京に住む家族に飲んでもらいたい」と話

今春にはリキュール商品「オホーツク網走山葡萄サワーの素」数千本も販売する予定だ。インターネット販売や市のふるさと納税の返礼品などとして、同校の活動を全国に発信する。

生徒が手入れ・収穫 あすから市内販売

ら収穫まで携わった生徒たちは、「暑い日にも畠に通つた成果。たくさん的人に学校のブドウを味わってほしい」と呼びかけている。

(池野上遥)

網走ビールは「あばしりブドウサイダー」を22日から道の駅「流水街道網走」で、1本(340ミリ升)250円で販売する。同日の午前中には生徒たちが店頭に立つて商品をPRする。

サイダーは22日から道の駅「流水街道網走」で、1本(340ミリ升)250円で販売する。同日の午前中には生徒たちが店頭に立つて商品をPRする。