

# 廃棄巨峰スイーツに再生

風雨で落ちたり、間引きしたりした巨峰を生かすスイーツが評判を呼んでいる。久留米市田主丸町益生田のレストラン「Spoon（スプーン）」が開発した「巨峰白ワイン蒸し」。オーナーシェフの井上勝紀さん(46)は「果樹農家の収入を支える一助になれば」と意気込む。

田主丸のレストラン「Spoon」



「巨峰白ワイン蒸し」を手に笑顔を見せる井上さん

## 試作重ね「白ワイン蒸し」

年かけて60回ほど試作を繰り返し、果肉の食感を保てる加熱の温度と時間を探り当てた。

へタを取ったブドウにフランス産有機白ワインを加えて低温で加熱し、アルコール分を飛ばして冷凍。凍ったまま食べるとシャープなツトのようで、解凍するとぷるんとした食感を楽しめる。皮ごと食べられて、砂糖不使用の優しい甘さだ。

### 「農家収入の一助に」

贈答用ブドウは形を整えるため取り除いた実に使えない道がない。台風などで落下した房も売り物にならない。「地元の果樹農家から聞いた悩みが開発のきっかけだった。こうした果実はジュース用として業者に安く販売されているが、廃棄処分のケースも多いという。」「大事に育てられた巨峰を無駄にするのはもったいない」。井上さんは約1

んは「田主丸は巨峰栽培を大切にしてきた地域。収入面で不安定な生産者を支え、未来につなげていく力になりたい」と力を込めた。「白ワイン蒸し」はスプーンの店舗とホームページで発売中。1パック(440g)で税込み850円。スプーン0943(72)0090。

(金田達依)