

## アップルパイ好評 規格外果実 建設会社が活用 由利本荘



温めたアップルパイに溶けたバニラアイス絡めて「召し上がれ」

形が悪いなどの理由で規格外になったリンゴを使い、秋田県由利本荘市の長田建設が製造するアップルパイが好評だ。米国の家庭の味を忠実に再現した手作りの本格派で、昨年12月には50個以上を売り上げた。出荷できないリンゴをさばくため、地元農家の支援にもなっている。同社副社長の長田陽一さん(29)は「地域貢献の一環として、長く取り組んでいきたい」と話している。

同社は1921年の創業。港湾工事などを手掛け、従業員は97人。昨年6月、食品事業部を新設した。規格外のリンゴが地元で出ることを知った長田さんが、有効利用すれば農家経営の手助けになると考えたことがきっかけだった。

NPO法人「あきた菜の花ネットワーク」の会員として農業活性化の活動に携わってきたこともあり、事業化を前提にリンゴの利用策を検討。その結果、米シアトル在住の叔父が提案したアップルパイに決めた。

リンゴは市内の契約農家4戸から格安で仕入れる。その代わりに、回収作業や費用は同社が引き受ける。農家にとっては余計な手間が掛からず、しかも大切に育てたリンゴを捨てずに済むため、歓迎されているという。

長田さんが大事にしたのが米国流の味付け。食品事業部のスタッフでもある母の紀久子さん(58)からは日本人好みの味にすることを助言されたが、既製品との差別化を図るため、叔父を通じて取り寄せたレシピの味を貫いた。

パイは1ホール直径23センチとボリュームたっぷり。リンゴ7個を使い、生地も厚めで食べ応えがある。お薦めは、電子レンジで温め、バニラアイスを添える食べ方。リンゴに付けられた強めのシナモンの風味と、溶けたアイスの相性が抜群だ。

小売りのほか、卸先のホテルなどでの評判は上々で、利益も出ている。長田さんは「企業である以上、地域貢献であっても採算が取れることが重要。ことしは契約農家を増やしてインターネット販売に参入し、由利本荘のリンゴそのもののPRにもつなげたい」と話している。

アップルパイは1ホール2800円。地元の桃を使ったピーチパイ(3300円)もある。連絡先は長田建設食品事業部0184(22)3677。

2011年01月25日火曜日