

興居島レモンPRに奮闘



愛媛大生4人のNPO「MARS24」

松山市の興居島の特産品「興居島レモン」の魅力を広くPRしようと、愛媛大生4人でつくるNPO「MARS（マルス）24」が奮闘している。レモンを使ったオリジナルスイーツの開発・販売をはじめ、広報誌の発行や出前授業を通じて果実のおいしさや生産者の思い、島の風土を伝えている。

スイーツ開発 広報誌の発行 メンバー活動拡大へ意欲

MARS24は「まつやま農林水産物ブランド」に認定された興居島レモンの知名度アップへ2024年4月に設立。若者がまちづくりのアイデアを発表し、市が活動費を助成する事業の採択を2年連続で受けた。

24年7月から手がけたのがレモンケーキの開発だ。島や市内の洋菓子店で試食してもらい、フリー

ドバックを基に改良を重ねた。特

に工夫したのはケーキの上面に塗るアイシングで、ちょうどいい硬さや白さになるように粉糖の種類やレモン果汁の比率を試行錯誤した。

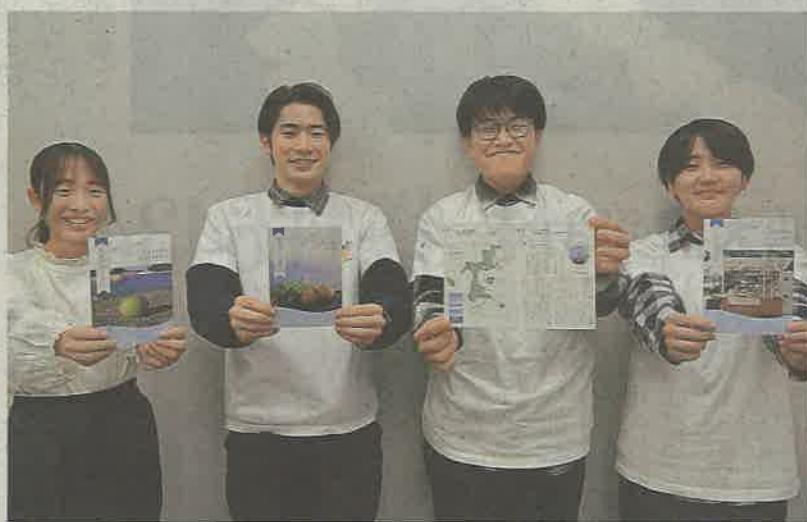
25年2月には市中心部の花園町通りで開かれる「まつやま花園日曜市」で初めて販売した。焼き加減を失敗し夜中まで袋詰めをする

「試食した人からの『おいしい』

という反応が目に見えてうれしかったし、活動の意義も感じられた」と手応えを語る。

これまで3回発行した広報誌で

は、生産者やJA職員へのインタビューでおいしさの理由を伝え、島の観光スポットなども紹介。市



①興居島レモンの魅力発信に取り組むMARS24のメンバー=9日、松山市②興居島レモンの収穫体験で児童にアドバイスするMARS24のメンバー(左)=2025年12月5日、松山市の興居島

内各所に配布して広く手に取ってもらつた。

25年12月には、興居島小学校の全校児童を対象に出前授業を実施した。大学生が興居島レモンの歴史や特徴などを紹介した後、生産者へのインタビューや収穫体験、取れたてレモンを使った調理実習を行い、児童は五感で魅力に触れた。4年の清水凜さん(22)は「島外から通う子もいて、知っているけど食べたことや畑に行つたことがない子が多かった。収穫や料理を通じてより身近な存在になったのでは」と話す。

メンバーのうち、4年の田村さんと清水さんは今春卒業。3年の中奥童樹代表(21)は「スイーツなどの販売で活動資金をまかない、あと1年で団体の基盤を固めたい。メンバーも入れ替わりながら続けていけば」と力を込める。

2年後の水口智稀さん(20)とともに、今治市の「せとうちみなんマルシェ」への出店やレモンソースカツュといった新商品開発など、さらに活動の幅を広げていく考えだ。

次回は2月22日の日曜市へ出店を予定する。

(亀井咲希)