

美郷町・六郷高と都内専門学校 **スイーツ共同開発** **ラベンダーの香り**

ふわり 21~25日 **町内カフェで限定販売**



お披露目会でスイーツを紹介する高校生と専門学生

美郷町の六郷高校の生徒と東京山手調理師専門学校（東京）の学生が、町オリジナルの白色ラベンダー「美郷雪華」の上品な香りにこだわったスイーツを共同開発した。「美郷雪華チーズケーキ」「美郷雪華マドレーヌ」の2種類。21~25日には、同町六郷のニテコ名水庵

（Kuracafe）で数量限定で提供する。

元教員で町地域おこし協力隊員の梶原恵美子さん（61）が、美郷雪華の食用に着目。関係人口の創出に向けて都立高校教員時代に交流があった同専門学校と、六郷高の交流事業としてスイーツの共同開発を計画した。

チーズケーキは六郷高が担当した。同校教養コースで調理や裁縫など家庭科目を専攻する1~3年生14人が、同専門学校の学生からアドバイスを受けて作った。美郷雪華の花を煮出して使ったシロップを作り、チーズケーキのホイップクリームに入れた。香りがきつくならないように、量を調節しながら完成させたという。

マドレーヌは専門学生4人が考案。六郷高生徒から、シロップ用に煮出した花の出がらしを使ったメニュー作りの相談を受け、生地混ぜ込み焼き上げた。香りは控えめに、苦みのある出がらしはホワイトチョコレートでコーティングすることでおいしく食べられるように工夫した。

13日には、同町の名水市場涌太郎でスイーツのお披露目会が開かれた。両校の生徒、学生はレシピの開発で苦労したことや工夫した点などを発表し、参加者に試食品を提供した。六郷高3年の相馬芹奈さん（18）は「たくさんの人にラベンダーの香りを感じながら食べてもらいたい」と話した。

専門学校1

年の土橋海大さん（19）は「ラベンダーを食材にするのは興味深く、難しい部分もあった。地域や年代によって好みが違うので、多くの人に楽しんでもらえるよう心がけた。美郷町の他の豊かな食材も調理してみたい」と語った。

「美郷雪華チーズケーキ」は550円、「美郷雪華マドレーヌ」（2個）は350円（いずれも税込み）。カフェの開店は午前11時、ラストオーダーは午後4時。期間中、カフェでは六郷高生徒が接客、販売する。

（富樫幸恵）

（令和6年12月20日（金）秋田魁新聞より一部抜粋）



美郷雪華チーズケーキ（左）と美郷雪華マドレーヌ



お披露目会で試食品を提供する高校生ら