

高校生開発の味いかが

西条市小松町新屋敷の松山自動車道石鎚山サービスイリア(SA)の上り線などで、「高校生発」のパウンドケーキとコロッケが常設販売されることになり、20、21の両日、開発した高校生らが同SAの店頭に立ち、地元食材を使った商品を売り込んだ。

県内SAで販売中 地元食材使用

20日から販売が始まった「びわ葉パウンドケーキ」は、伊予農業高校(伊予市下吾川)が松山大や伊予市などと協力して作った。名産地・唐川地区のビワの葉の粉末を練り込んだ緑と、果肉を混ぜた

黄色の2層で唐川の自然を表現。甘すぎず、しっとりとした食感になるよう工夫した。

生徒ら15人は、秋の大型連休「シルバーク」で1日平均約1万人が訪れる見込みの同SAで、親子連れなどに試食のケーキを手渡しながら400個を販売。伊予市宮下の伊予灘SAでも20日から売られている。3年の宮田瑠華さん(18)は「試食はしたけど購入に結びつかないケース

が結構あった。特産品のビワをもっと知ってもらえれば」と話した。

大洲農業高(大洲市東大洲)の生徒は、2月に八幡浜市で開かれた「第3回」当地グルメ甲子園」で3位になり、石鎚山SAで6月から販売されている「ちゃんぽんコロッケ」をPR。そろいの調理服に身を包んだ2、3年生6人が、地元産のちくわに八幡浜ちゃんぽんの具材やミカンの皮を入れてコロッケ風

伊予農高「びわ葉パウンドケーキ」

大洲農高「ちゃんぽんコロッケ」



①伊予農高や松山大などが開発した「びわ葉パウンドケーキ」②大洲農高生が開発し、石鎚山SAで販売している「ちゃんぽんコロッケ」

に揚げ、1本でおなかを満たすボリュームがある点などをアピールした。2年の城本真希さん(17)は「販売は初めてで緊張した。お客様の意見を聞いてさらにいいものを作りたい」と笑顔を見せた。

大洲農高の生徒は22日の午前11時〜午後3時ごろにも販売し、計千本の完売を目指す。同SAの怒和剛支配人は「地元の食材を学校と一緒に宣伝していければ」と期待していた。(竹下世成)