

発酵菓子 宍粟の目玉に

「天才」の異名を持つフレンチシェフ・中村新さん(59)らが山崎高校(宍粟市山崎町加生)の生徒を指導し、「発酵文化発祥の地」を掲げる同市の目玉となる「発酵スイーツ」を開発する授業が行われている。19日は中村さんが初めて同校を訪れ、生徒のアイデアの中からヒット商品になりそうな3点を厳選。10月にも試作品を作ることになった。

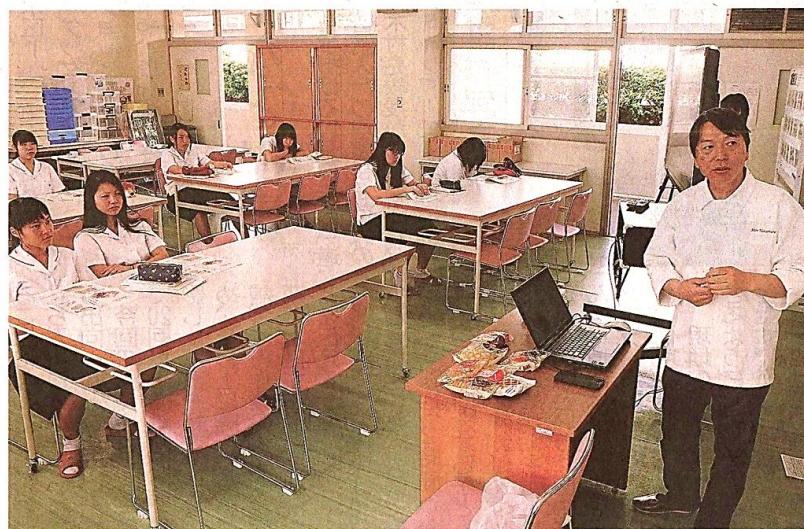
(古根川淳也)

中村さんはフランスの三つ星レストランなどで修業し料理番組やコンビニエンストアなどの商品開発に関わる。授業には山口県萩市道の駅を全国トップクラスの売上高に育て上げた中澤さかなさん(60)も加わり、ヒットの条件を押さえた商品を開発する。宍粟市が2人を紹介した。

この日は同校生活創造科3年生の選択授業で食文化を選んだ10人が出席。中村さんがワッフルやゴーフルなど世界各国の発酵スイーツを紹介した。続いて生徒が3班に分かれ、菓業の食材を使って考えたアイデア9点を発表した。

酒かすとシンを使つた「しそバウム」の発表では、中村さんが「すぐにでも使えるアイデア。季節に関係

山崎高、開発へ授業



発酵を利用した世界のスイーツについて説明する中村新さん=山崎高校

西播

■たつの支局
TEL…0791-62-0007
FAX…0791-62-3164

■相生支局
TEL…0791-22-0345
FAX…0791-23-6414

■赤穂支局
TEL…0791-42-2535
FAX…0791-42-9450

■宍粟支局
TEL…0790-62-0775
FAX…0790-62-9800

■佐用支局
TEL…0790-82-2459
FAX…0790-82-2685

火事や事故の速報、写真、映像提供、身近な話題、生活情報をお記入ください

なく売れ、おみやげにもちく、「押し」と称賛。最終的に「みそマカロン」「しそアイスクリッキー」を加えた3点で試作品を作ることになった。

しそバウムを考えた神田吏音さん(17)は「口の中でシソの風味が広がるイメージを分かつてもらえた。有名なスイーツになつたらうれしい」と笑顔を見せた。