



宍粟市×山高生活創造科

～日本酒発祥の地“宍粟市”～ 発酵スイーツ開発プロジェクト

問合せ先 ●まち・にぎわい課 ☎63-3127 FAX 63-1282

「発酵のまち宍粟」ならではの新しいスイーツを

今秋、宍粟市と山崎高校生活創造科が協力して、「発酵のまち宍粟」ならではの新しいスイーツ開発のプロジェクトが始動しました。市内お菓子製造事業者にも協力をいただきながら、試作品を開発しました。

宍粟市の食資源を活用したものを

山崎高校生活創造科3年生が、3つの班に分かれ、開発に携わりました。試作品作成までの構想は、地域活性化伝道師の中澤さかなさんやフレンチシェフの中村新さんの指導のもと、宍粟市の食資源を活用し、「宍粟市らしさ」や「フォトジェニック(見映え)」などを考え、各班からアイデアを出し、その中から4つの案に絞りました。



①「しそバウム」②「しそジャムクッキー」③「みそマカロン」
④「チーズクリーム&甘酒クッキー」



中村新さん(左の写真)
三つ星レストランなどで修行したフレンチシェフ。コンビニなどの商品開発にもかかわっている。

中澤さかなさん(右の写真)
山口県萩市の道の駅を全国トップクラスにするなど、地域活性化のスペシャリスト。



県高等学校総合文化祭文化部合同発表会で初披露

市内お菓子製造事業者「森のお菓子工房木いちご」の竹内さんに試作品づくりを指導してもらい4品が完成。11月17日に神戸市のハーバーランドで行われた「県高等学校総合文化祭文化部合同発表会」で発酵スイーツ開発プロジェクトを紹介、今回完成したスイーツを販売し好評でした。今後、プロジェクトで開発したレシピを市内お菓子製造事業者を紹介し、発酵のまち宍粟ならではの定番スイーツとして商品化をめざし、地域の活性化につなげていきたいと考えています。