地元紙で大ブレイク中の園芸科学科が

2017年10月14日（土）

特報！

岐農祭

野菜カフェ

開設決定

園芸科学科展に
併設して
「野菜カフェ」
が特別開店

2017年（平成29年）10月3日 火曜日

生徒が栽培したキュウリとトマトを使ってそれぞれ商品化したスイーツ＝岐阜市下尻毛、パティスリー　ケンケン

規格外のキュウリとトマト有効活用

岐阜農林高生、スイーツに

岐阜農林高校（北方町北方）の園芸科学科の生徒が校内のハウスで栽培したキュウリとトマトをそれぞれ使ったスイーツが、岐阜市内の洋菓子店で販売されている。7月に続く第2弾で、14日の学校祭「岐農祭」でも販売する予定だ。

「キュウリのパウンドケーキ」（税込み160円）は、キュウリを皮をむかずにスライスした後、青臭さを抑えるために塩もみし、ブランデーにオレンジピールと3日間漬け込んだ。「焼きチーズトマト」（同190円）は、砂糖を入れて6時間煮込んだトマトピューレとベイクドチーズの種を混ぜて焼き上げている。

両班とも、傷が付いたり、曲がったりした規格外のキュウリやトマトに付加価値を付けて販売しようと、洋菓子店「パティスリー　ケンケン」（岐阜市下尻毛）のオーナーパティシエ米原健一さん（45）に商品化を依頼。7月にキュウリのゼリーとトマトのパウンドケーキを完成させた。

いずれも2年生のキュウリ班長の後藤一葉さん（16）は「キュウリ

新聞をにぎわす
「おいしい岐農野菜スイーツ」
たちが

トマトとキュウリを使ったスイーツをＰＲする生徒たち＝岐阜市下尻毛で

トマトとキュウリ 絶品ケーキに変身

規格外野菜のスイーツ第２弾

岐阜農林高（北方町）の園芸科学科の生徒と、学校近くの洋菓子店「パティスリー　ケンケン」（岐阜市下尻毛）が連携し、生徒たちが育てたトマトとキュウリを使ったスイーツ２品を完成させた。30日から店で発売するほか、10月14日の学校祭「岐農祭」でも販売する。（秋田佐和子）

30日発売 岐阜農林高生と洋菓子店

園芸科学科では、トマト班とキュウリ班の生徒が、年間を通してハウスで栽培している。曲がっていたりキズがあったりする規格外の野菜を有効活用しようと、店にレシピ考案を依頼していた。

今年七月には、トマトのパウンドケーキとキュウリのゼリーを商品化した。今回はその第二弾として、ベイクドチーズケーキ「焼きチーズトマト」（税込み百九十円）とパウンドケーキ「キュウリのキャラメルパウンド」（同百六十円）を完成させた。

「焼きチーズトマト」は、ベイクドチーズケーキの上に、煮込んだトマトピューレを混ぜて焼き上げた。「キュウリのキャラメルパウンド」は、オレンジピールとブランデーに二日間付け込んだキュウリを生地に練り込んだ。

園芸科学科 四季折々
29.10.04

みなさんのご来店をお待ちしています