園芸科学科 四季折々　29.11.20

園芸科学科の
共同開発
タマネギと　サツマイモも

野菜スウィーツになった

岐阜市川辺の洋菓子屋さん
パティスリー　KENKEN
国道157号線沿い　尻毛橋西
岐阜農林の園芸科学科の
野菜たちが
おいしいスイーツで販売中です

おいしい

（第3種郵便物認可）

美味な野菜 甘い菓子に
岐阜農林高 地元店と連携

岐阜農林高（北方町）と学校近くの洋菓子店が連携し、生徒たちが栽培したサツマイモとタマネギを使ったスイーツ三品を完成させた。二十四日から店頭で販売する。

一年生四十人が、露地栽培でタマネギとサツマイモを育て、六月に収穫した。岐阜市下尻毛の洋菓子店「パティスリー　ケンケン」のオーナーパティシエ米原健一さん（四五）が三品のレシピを考案した。

新たなスイーツは、あめ色に炒めたタマネギにサクランボのお酒で香り付けをした「オニオンマドレーヌ」（税込み百四十円）、タマネギの甘みをたせた「たまねぎ[illegible]レ」（同百六十円）、[illegible]かしたサツマイモをさいの目に切って生地に練り込んだ「さつまいものブラウニー」（同百八十円）。

試食した一年生の水野海咲妃（みさき）さん（一五）は「マドレーヌはふんわりとタマネギの香りが野菜がこんなにしいスイーツにんて知らなかった」と話していた。（秋田左印子）

米原さん（後列右）が商品化したサブレやマドレーヌを紹介する生徒たち＝岐阜市下尻毛で