

山県の食材使用パウンドケーキ考案

岐阜城北高生が販売

岐阜市の岐阜城北高校生活活デザイン科食生活コースの三年生が、山県市の食材を使ったパウンドケーキを考案した。二日には同市大桑で行われた「市ふるさと栗まつり」に出店した。

販売したのはエゴマや桑の木豆、北山茶など山県市の特産品を使ったパウンドケーキ三種。コロナ禍の影響で校外で販売する機会がなかったため、昨年度に考案したシフォンケーキ二種とクッキーも並べた。衛生面を考え、調理は岐阜市神田町の喫茶店「喫茶星時」に依頼。手提げ袋と商品に貼るシールのデザインは、総合学科情報系列の生徒が担当した。

生活デザイン科食生活コースの多田穂花さん（17）は「地元の特産品をどう組み合わせたらおいしくなるかを考えた」と話した。商品は十一月二十三日に同校で開かれるイベントでも販売する。

（大高千奈）



山県市の食材を使ったパウンドケーキなどを販売する生徒ら＝山県市大桑の四国山香りの森公園で

この記事・写真等は、中日新聞社の許諾を得て転載しています。