

先輩考案のレシピを基に…

# 男鹿梨コンポート完成

秋田市の金足農薬高校生活科学科の生徒たちが、鹿産のナシを旨く煮た「男鹿梨のコンポート」の瓶詰を開発した。卒業生が考案したレシピを基に後輩たちが製品化。23日の学校祭「金農祭」で来場者に販売する。

## 金足農高・3年生5人

コンポートは、今春卒業した杉本千尋さん(19)が1年時に考案。ヨーグルトムースと組み合わせたものは、2019年の「牛乳・乳製品利用料理コンクール県大会」で最優秀賞を受賞した。

杉本さんのコンポートのレシピを踏襲し、1学年後輩で3年の川井薫乃さん(17)、三浦結衣さん(17)、佐藤杏美さん(17)、萩原日彩さん(18)、宮田亜希菜さん(18)が研究を重ねた。

3年の5人は、地元で愛される男鹿産ナシのおいしさを多くの人に知ってもらおうと、製品化に着手。調べるうちに、

流通規格に合わないものは廃棄されることもあると知り、農家から規格外品を購入することにした。学校近隣の菓子店のパティシエからアドバイザーをもらったり、県内の加工会社を見学したりして、試作を続けた。

材料にこだわり、フルーツシユガー、蜂蜜、有機栽培レモンの果汁を使用。ナシのまろやかな口当たりを生かし、自然な甘みに仕上げた。ナシの品種によって煮詰める時間を変えるなど、試行錯誤の連続で、調理には生活科学科の仲間たちも協力してくれた。

5人は「街で売られている

## 23日の学校祭、瓶詰販売



「男鹿梨のコンポート」を完成させた生徒たち

加工品が、どれほど苦勞を重ねて製品化されたかよく分かった」と振り返る。「秋田には、地元の人も知らないようなおいしい食べ物があふれている。コンポートをきっかけに、秋田の豊かさに気付いてもらいたい」と話した。

杉本さんら5人の成果を喜び「今後さらに下の代の後輩たちが、食品加工に懸ける思いを引き継いでくれたら」と期待を込める。

23日の「金農祭」では午前9時半から販売する。250個限定で、500円。

(小山田竜士)