

自慢のタルト 味わって

大館桂桜高3年 真田さん考案



レシビを考案した中山りんごのキャラメルタルトを持つ真田さん

秋田の食について理解を深める授業「秋田のくらしと食」の一環で、産業界祭に出品するスイーツのレシビを考案。同校生活科学科・生活実践フェードコースの3年11人がそれぞれアイデアを出し、市内で洋菓子店パティスリー・メッスナーを営む藤田雄佑さん³³が審査して1品に絞った。

交流サイト（SNS）などに公開されていない独自の。真田さんは果物とタルトの相性の良さを念頭に置き、「いろいろなレシビが出ていたので、かぶらないように考えるのが難しかった。キャラメルの香ばしさを組み合わせることで、珍しい風味に仕上げられると思う」と振り返る。

大館市中山地区産のりんご

大館 産業祭きょう限定販売

タルトは50℃で350円、限定40個。産業祭は大館市などの商工業や農業を紹介するともに物産を展示、販売する。午前9時～午後4時（22日は3時）。

（間杉大旗）

甘いリングォキャラメルほろ苦く

大館市のニプロハチ公ドームで21、22両日に開かれる第25回大館圏域産業祭に、大館桂桜高校3年の真田莉瑚さん¹⁷が授業で考案した「中山りんごのキャラメルタルト」が並ぶ。甘く煮たリングォとキャラメルのほろ苦さのバランスが特徴。21日のみの販売となる。

リングォ、比内地鶏の卵を使用し、地元食材にもこだわった。リングォは煮ただけでなく生も使用し、食感にアクセントを加えた。

藤田さんは「リングォを使ったタルトは大館ではあまりない。僕自身も作ってみた」と思えた」と評価。産業祭向けに真田さんのレシビを基にしたタルトの製造を受け持つ。