秋田魁新報　2024年02月22日付　県南

地元産米使い菓子開発

大曲農高・食品科学科２年生８人

クッキー、ドン菓子　来月２日、大仙市で販売

大仙市の大曲農業高校の生徒が、地元産米を使った菓子２種を開発した。３月２日に同市の道の駅なかせんで生徒自ら販売する。

食品科学科の２年生８人が昨年春から、授業の一環として開発に取り組んできた。市が製造業者や道の駅とマッチングさせた。

生徒のアイデアを基に、同市北長野の菓子店「お菓子の家ふじた」が４種類を試作。生徒は試食して味や食感を調整したほか、名前とパッケージを考案した。昨年10月に市中心部で開かれた「秋の稔りフェア」で４種類を無料配布し、アンケート結果を基に２種類へと絞った。

商品化されたのは米粉入りチーズクッキー「Hi CHEESE!（ハイチーズ）」（２枚入り230円）と、米のドン菓子をチョコレートでコーティングし、ソフトクリーム用のコーンにのせた「チョっPA!」（350円）。

生徒は今月19日に完成品を試食。ハイチーズをネーミングした小松采愛さんは「チーズの香りが強く、小麦だけのクッキーとは違うサクサク感が楽しめる」、チョっPA!の名称を考案した草彌柚香さんは「面白い食感。チョコがトッピングのアーモンドとマッチしている」と感想を述べた。

商品化された「Hi CHEESE!」（右）と「チョっPA!」

３月２日は、道の駅で秋田大の学生が酒米作りから醸造まで携わった日本酒「宵の星々」の今年の新酒発表会を開催。菓子は発表会に合わせて、午前10時からそれぞれ100個ほど販売する予定だ。

自分たちが関わった菓子が商品化にこぎ着けたことについて、伊東航希さんは「地元特産の米を使った菓子が形になってうれしく、達成感がある。地域の人が手に取ってくれたらうれしい」と語った。（佐藤拓）

開発した菓子を試食する生徒

©秋田魁新報社