

美郷町・六郷高と都内専門学校 スイーツ共同開発



お披露目会でスイーツを紹介する高校生と専門学生

美郷町の六郷高校の生徒と東京山手調理師専門学校（東京）の学生が、町オリジナルの白色ラベンダー「美郷雪華」の上品な香りにこだわったスイーツを共同開発した。「美郷雪華チーズケーキ」「美郷雪華マドレーヌ」の2種類。21～25日には、同町六郷の「テラコ名水庵（RuraCafe）」で数量限定で提供する。

元教員で町地域おし協力隊員が、美郷雪華の食用に着目。関係人口の創出に向けて都立

ラベンダーの香りふわり

21～25日 町内カフェで限定販売



美郷雪華チーズケーキ(左)と美郷雪華マドレーヌ

高校教員時代に交流があった同専門学校と、六郷高の交流事業としてスイーツの共同開発を計画した。

チーズケーキは六郷高が担当した。同校教養コースで調理や裁縫など家庭科目を専攻する1～3年生14人が、同専門学校の学生からアドバイスを受けて作った。美郷雪華の花を煮出して使ったシロップを作り、チーズケーキのホイ

13日には、同町の名水市場湧太郎でスイーツのお披露目会が開かれた。両校の生徒、学生は、レシピの開発で苦勞

アップクリームに入れた。香りがつくならないように、量を調整しながら完成させたという。

「美郷雪華チーズケーキ」は550円、「美郷雪華マドレーヌ」の個は350円（いずれも税込み）。カフェの開店は午前11時、ラストオーダーは午後4時。期間中、カフェでは六郷高生徒が接客、販売する。（富澤幸恵）

©秋田魁新報社



お披露目会で試食を提供する高校生ら