

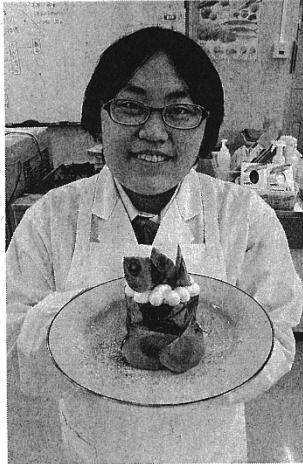
放置柿でロールケーキ

篠山東雲高3年

さんが考案

篠山東雲高校3年の さん(丹南出身)が、丹波篠山市内で収穫した放置柿と特産の丹波茶を使ったロールケーキ「かき茶ロール」のレシピを考案。そのレシピをもとにしたケーキが、洋菓子店「パティスリーエムスパッション」(杉)で、8日後までの期間限定で販売されている。1個600円。昨年から、獣害対策を通じた地域活性化を考える「獣がい対策実践塾」(市獣がいフォーラム実行委員会主催)に参加し、サルなどの野生動物を誘引する原因となっている放置柿の有効活用について思案してきた さん。放置柿で作ったジャムを生クリームの中に入れるなどした。「柿の使い方」の例として知ってもらえれば」と話している。(遊合晃平)

2021年11月4日
丹波新聞



放置柿を使って作った「かき茶ロール」と、レシピを考案したさん＝丹波篠山市福住で

レシピもとに商品化

ロールケーキに入れる「を入れて煮詰める。柿のジャムには、実践塾で甘さが損なわれないよう収穫した柿を使用。種をう、砂糖の量を調節し取って細かく刻み、砂糖た。「食パン」に塗るのもおいしい」とほほ笑む。柿本来のうまみを引き出すため、生地には、程

よく苦みのある丹波茶を使用。生地を焼く前に竹串で線を書いて緑と白のストライプ模様を入れ、葉付きの柿を表現するなど、見た目にもこだわった。さんは、実践塾の「柿の活用を考えた」と見ると、ボスターを見て「楽しい」と昨秋、初めて参加した。高校生や大学生、住民らと共に放置柿の活用についてアイデアを出し合ったり、サル用電気柵の設置などを体験したりして、住民を悩ませる獣害対策を考えた。学校では食品加工などを学ぶ「フードインス」を選挙。実

レシピをもとに試作を重ね、「パティスリーエムスパッション」で商品化されたケーキ



対象にした、特産品を生

かしたスイーツのレシピを競う「高校生グルメチャレンジ」(市商工会青年部主催)に応募。市内外から寄せられた21のレシピの中から商品化される3つのレシピの中の1つに選ばれた。市内では長瀬さんのほか、篠山産業高校の生徒が考案した2つのレシピも選ばれ、今月中旬以降に商品化される(後日掲載予定)。開催は今年で3回目。新型コロナウイルスの影響で、調理や対面の審査はなく、書類のみで審査した。