

全国高校生パンコンテストで特別賞を受賞した……さん
— 丹波篠山市の県立篠山東雲高校で



作品の応募があり、書類審査を通った25作品が審査された。

さんは、普通の生地と丹波茶で色づけした生地を交互に重ね、生地間に栗ペーストを挟み込んだ直径18センチのパンを考案。発酵時間の調整に苦労したという。大会では実際にパンを約4時間40分かけて制作。「無理かなと思っていたのに、選ばれてびっくり。とてもうれしかった」と受賞を振り返った。

地元の味詰め込み特別賞

丹波篠山市の県立篠山東雲高校3年、

さん(18)が全国高校生パンコンテストで特別賞

「伊豆の国市観光協会長賞」を受賞した。地産地消部門で、丹波栗や丹波茶を使った創作パン「栗ントパン」を制作した。

コンテストは静岡県伊豆の国市で1月22、23日に開催。全国から425

全国高校生パンコンテスト
篠山東雲高3年 さん

同校でこれまでも、獣害対策で収穫した柿を使った特製ケーキを作り、地元菓子店と共同で商品化したこともある長澤さん。4月からはパティシエを目指して姫路市の製菓専門学校に進学するとい、「高校での経験を生かし、今後もおいしい物を作って喜んでもらいたい」と話した。

【幸長由子】

毎日新聞

2022年2月3日