

丹波篠山自慢の食材生かし 茶と栗のカステラ考案

篠山東雲高の3年生2人

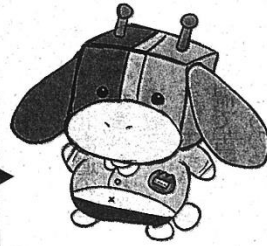
篠山東雲高校（丹波篠山市福住）の生徒2人が地元特産品を使ったスイーツ「東雲カステラブラ」を考案した。丹波茶とかぼちゃを使った生地、丹波栗のクリームを挟んだカステラで、栗の上品な甘さを中心に3種の味わいがバランス良く調和した逸品。12日に「ささやまの森公園」（同市川原）で開かれる「秋の里山まつり」や、同校の文化祭（19日）などで販売する。

「イシス」（伊丹市）から協力を得て、長期保存が利く焼き菓子をテーマに、4月から取り組んだ。友人の助言や丹波栗との相性などから、カステラの商品企画することにした。

社西宮市の洋菓子店「ハイジ」のコーポを提案された。2人は、「ハイジ」の看板商品で、スポンジケーキにチョコレートガナッシュを挟んだ「アルハンブラ」を参考にレシピを検討した。

同校の3年生が取り組む課題研究の一環で、さん(17)とさん(17)が開発した。2人は、食品メーカー「オ

キャラクターも作成



さんが考案した「カステランブラくん」



丹波栗や丹波茶などの特産品を使った「東雲カステラブラ」の開発とキャラクターを考案したさん(左)とさん(右)＝篠山東雲高校

2人は商品について、高校3年間の集大成といい、「丹波篠山の特産品を味わってもらおうと、試行錯誤しながら協力して作った。冷やしても温めてもおいしいので、年中楽しんでもらえれば」とPRした。

商品名はカステラと「アルハンブラ」にちなんで付けた。「お茶菓子にも3時のおやつにもおすすめ」と2人。9月中旬、イベントで初めて販売したが、商品シールに課題が残った。デザイン変更のため、キャラクター「カステランブラくん」を考案。鼻などはキリン、耳や胴体はウサギがモチーフで、顔の配色は、商品のカステラと同じにした。

1個300円。事前に申し込みは、同校で購入できる。同校 ☎079・557・0039

2023年11月08日
神戸新聞