

規格外トマトスイーツに

福井農林高「あま姫」で生徒開発

米五協力 甘酒とコラボ



福井農林高校がブランド化を図り栽培・販売している高糖度トマトの「りんのあま姫」の規格外を使い、同校生徒たちがみそ製造販売の米五(同市)の甘酒とコラボさせたメニューを作った。30日まで、同市春山2丁目の「みそカフェmisolia(ミソリア)」で提供している。のりんのあま姫は、栽培時に与える水の量を少な

くすることで糖度を高めたミニトマト。糖度は一般的なトマトが5度程度であるのに対し、8度以上あるという。規格外トマトの活用策として、同校生活科学科の生徒5人が米五の協力を得てメニュー作りに取り組んだ。同社の工場や商品作りを見学した後、それぞれが同社の発酵食品を取り入れ

福井農林高で栽培している高糖度トマトと甘酒などを使って作ったスムージーと、アイスをトッピングしたワッフル

たメニューを考案。試食会を開き、甘酒とトマトを使ったスムージーとアイスを新商品に決定した。「健康的なメニューが印象的なカフェの雰囲気合ったスイーツを目指し、改良を重ねました」と生徒たち。

メニュー名は「NORRinのあま姫スムージー(税込み440円)」と「青春★マジカルワッフル(同550円)」。後者はワッフルにトマトと甘酒、豆乳はちみつなどで作ったアイスをトッピングした。

木村彩乃さん(3年)は「学校で採れた甘いトマトを生かしたメニュー。多くの人に食べてもらいたい」と話している。

みそカフェmisoliaでカフェタイム(午後2〜5時)に提供している。水曜日休。スムージーはテイクアウトもできる。(永善菜々帆)