

本校生徒考案のエダマメ菓子販売

実施期日 平成27年9月12・13日

平成27年9月11日付 北鹿新聞掲載

高校生考案の菓子販売

12、13日にいとく大館



限定販売される「えだまめ&かぼちゃパウンドケーキ」⑤と「えだまめブラウニー」

大館産エダマメ

大館市えだまめ産地育成研究会（会長・松田佳樹J.Aあきた北販売営農部長）が12、13日にいとく大館ショッピングセンターで開く「おおだて秋豆」販売イベントで、大館高の生徒たちが考案したエダマメ菓子も数量限定で販売する。

大館産のむき豆を入れたチヨコレートケーキ「えだまめブラウニー」、むき豆とカボチャを半固形状にして生地練り込んだ「えだまめ&かぼちゃパウンドケーキ」の2種類。いずれも1個130円、1日各100個を用意する。ブラウニーは濃厚なケーキ

と豆の食感を楽しめるのが特徴。パウンドケーキは素材の味を生かし、甘さ控えめに仕上げた。市内菓子店をつくる倶楽部スイーツ（一関宏孝代表）が技術指導に当たり、生徒たちと一緒に製造した。

倶楽部スイーツのメンバーが手掛けたエダマメ菓子も売出す。

「おおだて秋豆」は、比内地鶏の鶏ふんを原料とした市生産堆肥・ヒナイドリームと、比内地域で産出される緑色凝灰岩・十和田石を混ぜ合わせた土で栽培した主力品種の「あきた香り五葉」と「あきたほのか」。250g入り230円（税別）。イベントは午前10時から午後5時まで。

