

自慢のタルト 味わって

甘いリンゴキャラメルほろ苦く 大館桂桜高3年 真田さん考案

大館 産業祭きょう限定販売



レシピを考案した中山
りんごのキャラメルタ
ルトを持つ真田さん

大館市のニプロハチ公ドームで21、22日両日に開かれる第25回大館圏域産業祭に、大館桂桜高校3年真田莉湖さん(17)が授業で考案した「中山りんごのキャラメルタルト」が並ぶ。甘く煮たリンゴとキャラメルのほろ苦さのバランスが特徴。21日のみの販売となる。

秋田の食について理解を深める授業「秋田のくらしと食」の一環で、産業祭に出品するスイーツのレシピを考案。同校生活科学科・生活実践フードコースの3年11人がそれぞれアイデアを出し、市内で洋菓子店パティスリー・メッスナーを営む藤田雄佑さん(34)が審査して1品に絞った。

レシピ考案の条件は、交流サイト(SNS)などに公開されていない独自性。真田さんは果物とタルトの相性の良さを念頭に置き、「いろいろなレシピが出ているので、かぶらないように考えるのが難しかった。キャラメルの香ばしさを組み合わせることで、珍しい風味に仕上げられると思った」と振り返る。

大館中山地区のリンゴ、比内地鶏の卵を使用し、地元食材にもこだわった。リンゴは煮ただけでなく生も使用し、食感にアクセントを加えた。

藤田さんは「リンゴを使ったタルトは大館ではあまりない。僕自身も作ってみたいと思った」と評価。産業祭向けに真田さんのレシピを基にしたタルトの製造を受け持つ。

幼少期から母の手伝いをするなどして菓子作りに親しんできた真田さん。将来は自分で店を開きたいと考えている。「自分が考えたお菓子が商品になってうれしい。ちゃんと売れるのか少し不安もあるけど、楽しみ」とはにかんだ。

タルトは50グラムで350円、限定40個。産業祭は大館市などの商工業や農業を紹介するとともに物産を展示、販売する。午前9時～午後4時(22日は3時)

(間杉大旗)

(令和5年10月21日(土) 秋田魁新聞より一部抜粋)