

大垣市の大垣桜高校食物科の生徒たちが、市内の業者が施設栽培しているシイタケの調理法を考案している。料理の主役になりにく

い食材の一つだが、生徒たちは「大垣のみんなで推奨するレシピにしたい」と意気込んでいる。(服部桃)

大垣桜高校食物科の生徒たちは、シイタケの水分やうま味を閉じ込めるよう工夫しながら、十一月初旬から一ヶ月ほどで、ゆで卵の中にシイタケや野菜を詰めた「しいたけのスタッフドエッグ」を作った。依頼した。

傘の直径は四・五寸ほどで、肉厚とみずみずしさが特徴の品種「大垣椎茸」。水都大垣の地下水をふんだんに使った、四百平方㍍の専用ハウスで温度や湿度を徹底管理している。

シイタケは農業などを手掛ける同市の「ゼロックス」が運営する事業所「ベジファームおおがき」が菌床栽培して

いる。

大垣桜高生考案 2月末めどに公開



シイタケを試食する生徒

ら=大垣市の大垣桜高

グ」、シイタケにチーズなど「ザ」など十品以上を考案しを載せて焼いた「しいたけピ

ト。た。「しいたけボール」を考案した二年生の吉村佳連さんは、「シイタケがはがれにくいようにするなど、作り方をもつと改善できたら」と先を見つめる。

レシピは厳選して検討を重ねた上で、一月末をめどに最終を決めて公開する予定。

大垣椎茸新レシピ続々

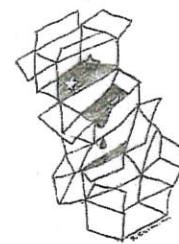
今月にはベジファームの従業員らを招いて二回の試食会を開いた。生徒たちが多彩なシイタケ料理を用意し、従業員らは味や見た目、調理の簡単さなどをチェック。「初めて食べる組み合わせ」「すごくおいしい」と顔をほころばせながら箸を運んだ。

同社で就業体験中の名古屋学院大四年の森純弥さんは、「レシピの質がすごく高い。地元の学生さんに考案してもらえるのは励みになる」と喜んだ。

ニンジンなどの野菜を混ぜ込んだ肉団子の周りに、だしで炊いたシイタケをはり付けた「しいたけボール」を考案した二年生の吉村佳連さんは、「シイタケがはがれにくいうつにするなど、作り方をもつと改善できたら」と先を見つめる。

レシピは厳選して検討を重ねた上で、一月末をめどに最終を決めて公開する予定。

西濃



箱
春陽会中部支部 清水 ふきこ
(大垣市赤坂新田)

大垣支局
〒503-0893
大垣市藤江町6-82-4
0584(78)2030
Fax(74)6460

養老通信局
0584(32)0699
Fax(32)2740

揖斐川通信部
0585(22)1150
Fax(22)0735

岐阜支社
〒500-8875
岐阜市柳ヶ瀬通一丁目12番地
058(265)0191
Fax(262)8706
(販売)(265)0265
(広告)(266)4791
(事業)(265)0267

梅かま
株式会社
富山県富山市水橋肘崎482
TEL 0120-108-063
<http://www.umekama.co.jp>

忘れられないおいしさ
あなたへあしたへ。
がまばらなら…