



5/9 エゴマリンゴパン試作販売が 岩手日報にとりあげられました。

5月9日（日）岩手日報朝刊で、本校の生産技術科野菜果樹研究班が取り組んでいるエゴマリンゴパンの試作販売会が取り上げられました。野菜果樹研究班は、エゴマと規格外リンゴを用いて、遊休農地の活用と高付加価値を狙いに研究を重ねています。

自家栽培エゴマ × 規格外のリンゴ

エゴマの油を搾った際に出る粉が廃棄されるケースがあることを知り、文献調査を重ねパン作りへの活用

遠野市の遠野緑峰高（大石恭平校長、生徒144人）生産技術科野菜果樹研究班の3年生10人は規格外品の果物や廃棄農作物を生かした商品開発に取り組んでいる。第1弾として自家栽培のエゴマと同校産リンゴを使ったパン作りに挑戦。1年間の試行錯誤を経て、うま味があるしつとりした食感を実現した。9日にお披露目の販売会を開き、今後も改良を続ける。

◆ ◆
新作の「エゴマリンゴパン」は強力粉と脱脂粉乳をベースにエゴマ粉などを投入。生地を手でこねてふっくら感を出す。甘く煮たリンゴを包んで生地を発酵させ、焼き上げて完成。果物の風味とエゴマの香ばしさを楽しめる商品だ。

10人は昨年からの農業の6次産業化の過程に付加価値を見いだす研究に着手。遊休農地活用を視野に同校農場でエゴマ栽培を始め、リンゴの規格外品を使った商品開発に乗り出した。

無駄なく活用パンに

遠野緑峰高生 商品化、きょう販売会

市松崎町、金浜宏喜店長の

の資戸達郎さん(27)は「生の商品でお客様の反応が楽しみです」と期待する。



丁寧にパンの形を整える遠野緑峰高の生徒

「販売を通じ、助言を受けたい」と意気込み、同校に協力したウェイパン（遠野

市松崎町、金浜宏喜店長の資戸達郎さん(27)は「生の商品でお客様の反応が楽しみです」と期待する。

（小野寺隼矢）