

ヒマワリ油を有効活用 高校会議所 シフォンケーキ完成



座談会の出席者が記念撮影(提供写真)

富士宮高校会議所は、ヒマワリ油を使ったスイーツの商品化を目指して、このほど市内の「富士の菓子処藤太郎」の製造部長・後藤健さんとの座談会を西町し

トロ館で実施した。ヒマワリ油は、SDGs実践として普及・活用を進めるオリジナルのリサイクル堆肥「スマス元肥(げんぴ)」を使って、小学生と一緒に栽培したヒマワリから抽出した。有効活用する手だてを模索する中で、藤太郎の協力を得てシフォンケーキを作ることになった。これまで小麥粉、米粉、牛乳、豆乳など材料を変えて試作を重ねた結果、「大変おいしいしっとりしたシフォンケーキができた」という。今回の座談会でメンバーらが試食しながら意見交換した。今後はネーミングや販売方法を検討するとともに、ヒマワリ油を「ひだまりの雫」と名付け、さらなる活用方法を考える。