

# ミニトマト

# 地元産品で高校生が新商品

「Cubо いさはやミニトマト」  
 県立島原農業高(坂 3月9日の発表で先  
 口選抜)の生徒が、 3月中旬の発表で先  
 選抜品のミニトマト さら 1人優勝の生  
 の規格外品を使う 産品の試食会を開い  
 た焼き菓子「Cubо ました。同部員の選抜  
 (キューボ) いさは 1部員は「トマ  
 やミニトマト」を開発  
 した。

同部のミニトマトの 生産量は年間約200  
 0キログラム。甘味が濃いと 評判だが、収穫時に腐  
 つくなどして出荷でき ない。規格外品が全  
 体の約半に上るとい  
 う。  
 ミニトマト農家から 規格外品の産用につ  
 いて相談を受けた同校 農学部は、生徒らは、  
 市内の菓子店「工房A  
 I.M」と連携し、約  
 1年かけて新商品を開  
 発。水分が多いミニト  
 マトを乾燥させ、粉末  
 を生地に入れて焼い

# 規格外品 粉未に 生地に練り込む

の生長を遅らせるが 購入した。おいしそ  
 うに試食してくれて うれし」と話した。  
 新商品市内の農産  
 物直販所の「フレッシ  
 ー」で取り扱われて  
 いる。1個あたり  
 380円(税別)。(杉山真二)



新商品(手前)を開発した県立島原農業高食品科学部の生徒ら

# 「みんなで食べて」

# 「番紅花シフォン」 島原農業高 食品加工部

県立島原農業高の食品加工 部、開発に取り組んだ。  
 部の生徒が、地元・島原 市のサフランで風味付けや色付け  
 したシフォンケーキ「番紅 花シフォン」を開発した。サ  
 フランは、スペイン料理のバ リエーションを豊富にした  
 エリアなどに欠かせないス 味。  
 イスで乾燥させた花の雌し べが調味料や着色料になる。 (16)は 花を使ったケーキだ  
 った。産紅花の和名がある。 花を乾燥させた。みんなに食  
 べてほしい」と話している。  
 新商品は、地元産のサフラ ンを使った。1個170円(税別)で、  
 再販。2020年春に食品加工 部はサフランを使った食品作  
 りを推進し、部員3人が1年

# サフラン



「番紅花シフォン」をPRする 島原農業高食品加工部の榎田部長

# カキ、アサリ

# 海産物自販機



海産物を販売する自販機(右奥)でカキを購入した地元の小学生

県内初の海産物 自販機が、島原市瑞穂町の 瑞穂町海産物直販所(旧 瑞穂町かきとアサリ 産直センター)で取り扱  
 っている。1台10万円  
 ほどで販売しているが、  
 午後9時に閉店するだ  
 め、「カキを生きたまま  
 購入したい」という要望  
 に応える。自販機を導  
 入した。島原市は、海  
 産物の自販機を普及し  
 たいとしている。

自販機は、島原市 瑞穂町かきとアサリ 産直センターに備  
 置されている。カキ  
 は、島産の新鮮な  
 カキやアサリの水揚げ  
 品も販売し、年間を通  
 して活用を促す。【近藤 啓】