

島原農高食品加工部 地元産サフラン使い シフォンケーキ開発

島原市産のサフランを使ったシフォンケーキ「番紅花シフォン」が誕生した。地元の島原農高の食品加工部が、世界一高価なスパイスとされるサフランの風味

や鮮やかな黄の色合いを楽しめる菓子に仕上げた。

サフランはパエリアやサフランライスに欠かせないほか、生薬としても重宝される。市が昨年4月、地場サフランを生かした加工品作りを同部に依頼。部長3人が乾燥サフランを島原産の牛乳に浸して風味や色素を引き出すなど工夫を重ね、シフォンケーキのレシピを考案。協力企業の助言も受け、1年がかりで商品化に突き着けた。

2年の笹田陽菜部長(16)が「花を使ったケーキであることを伝えて」と、サフランの和名を商品名に取り入れた。1個175円(税込み)で市内の菓子店「お菓子のグランパ」で販売している。

(写真一夫)



サフランの風味などが楽しめ、島原農高食品加工部が考案した「番紅花シフォン」