



山口さん(左から3人目)にあんの包み方を教わる  
三間分校生

北宇和高校三間分校(宇和島市三間町戸雁)の生徒が地元の米や果物を使って考案した大福「美沼フルーツミックス」の製造実習が同校であり、3年生4人が大福を試作した事業者に作り方を学んだ。将来的な商品化やイベントなどでの販売を目指している。

生徒が考案

## 三間の大福 目指せ商品化



三間分校生が試作した「美沼フルーツミックス」

大福は抹茶とあん、金箔きんぱく入りあんと季節の果物、白あんを味を交えた3種類。同市三間地域特産の「みま米」と同校で栽培する黒米で餅を作る。「美沼」の名称は同地域がかつて美しい湿地だったこと由来。2023年11月、地元特産品を使ったスイーツを企画・開発するコ

## 宇和島・北宇和高校 プロ招き製造実習

### 地元の米や果物使用 あんで包みトッピング



「美沼フルーツミックス」を試作した三間分校生と山口さん(中央)

ンテストが市内であり、グランプリを獲得した。19日に実習があり、試作した山口製菓所(同市和霊元町3丁目)の山口宏子さん(17)がレクチャー。果物は地元特産のイチゴ「レッドパール」を使った。生徒は悪戦苦闘しながら餅をあんで包み、イチゴを薄切りにしたり刻んだりして思い思いにトッピング。イチゴを

ハート形にした和田明莉さん(18)は「パレンタインデーが近いので、かわいらしいデザインを考えた」と笑顔を見せた。出来上がった大福は参加者全員で試食。梅崎楓雅さん(17)は「イチゴを丸々包むとサイズ感の調整が難しかった。レシピと経験を先輩たちに伝えたい」と語った。(長尾翼)