



# 新時代に 花咲け

(7)完

# 食材 子どもたちの誇りに

きょうの紙面

2 ギモンにこたえるモン 3 3分チャレンジ 4・5 いいね 小学校

6 英語 7 かほくワークシート 8 投稿特集

TANABATAは、仙台や宮城の野菜の魅力を知つてもらおうと、ユニークなケーキを作っています。パティシエの堀越桃佳さん(23)は「食材の組み合わせを考えるの

「グリーンショートトマト」「ごぼうのショコラ」。ショーウィンドーには野菜の名前のケーキが並びます。

トマトは、甘酸っぱいブチトマトとなめらかな生クリームが意外にも相性バツチリ。グリーンのクリ

ームには小松菜が入つていますが、ほんのり爽やかな香りで青臭さはありません。ごぼうのショコラは濃厚なチョコレート

ケーキの中に、ゴボウのシャキシャキした食感と香ばしい風味がアクセント。どちらもペロリと食べられるおいしさです。

新鮮な野菜や果物、魚などが並ぶ「農産物直売所たなばたけ 高砂店」(仙台市宮城野区)。そこの一角に野菜を使つたケーキや大豆のお菓子を販売する「メゾン・ド・ガトー TANABATA(たなばた)」を見つけたよ。かほピヨン、さつそく話を聞いてみたよ。

## 地元野菜のスイーツ

が楽しい」、山崎遥さん(32)は「他はない特別なスイーツ」と話します。

思い出深いのは「仙台

曲がりネギのシフォンケーキ。ネギの甘みが生きています。今も新商品を開発しています。どんなケーキが登場するか楽しみです。

ケーキと並ぶ人気商品

は、仙台産大豆を使ったお菓子「仙大豆」シリーズ。煎つた大豆を丸ごとチョコレートで包んだ「ソイチョコ」や、チップス、クッキーなど種類豊富。粉末にした大豆で作る珍しいヨーグルトもあります。



手前右からグリーンショートトマト、ごぼうのショコラ、ソイヨーグルト。後ろは仙大豆シリーズ

宮城には自慢の食材がたくさんあるんだね。かほピヨンもこの春新しくできた友だちと一緒に、野菜ケーキや大豆のお菓子を食べたいな。

宮城は大豆の作付面積が全国2位。中でも仙大豆に使われるミヤギシロメは特に味や香りがいい品種です。「子どもたちが、地元の農産物を誇りに思つききっかけになれれば」と直売所店長の門馬宏徳さん(41)。自然の恵みを生かしたスイーツ。味わってみませんか。



### 今週の注目ニュース

◇25日(木) 原爆資料館本館が再オープン(広島市)  
老朽化した建物の修理が終わり、展示は一新されるよ。写真やコンピューターグラフィックス、被爆者の遺品で、被害がどれだけひどかったか伝えるんだ。

◇27日(土) 10連休がスタート(~5月6日)  
皇太子さまが新しい天皇に即位する5月1日は、今年だけの祝日です。祝日にはさまれた日は休日になるので、4月30日と5月2日も休日になりました。元号も1日、令和に変わります。