

# 黄金イモ使う パン4種考案

松蔭高校(神戸市灘区青谷町3)1年生9人が、規格のため流通しない沖縄産「黄金イモ」を使った4種類のパンを考案し、30日に神戸・三宮で開かれるイベントで販売する。23日には同校で試食会があり、生徒たちはパンの出来に満足した表情を浮かべた。

女子高生の視点で環境保全を訴える「ブルーアースプロジェクト」の一環。今回は食品ロスの現状に着目し、食べられるのに廃棄

## 松蔭高生 食品ロスに着目 神戸で30日販売

規格外の「黄金イモ」を使ったパンを考案した松蔭高校の生徒Ⅱ  
神戸市灘区青谷町3



される規格外の野菜を使ったパンを考案した。商品化にはパン店「ル・パ

ン神戸北野」(同市中央区山本通2)のシェフ高野義弘さん(45)らが協力した。

商品化したのは、デニッシュ生地や黄金イモのスイートポテトをのせたパンや、黄金イモが生地に練り込まれたメロンパンなど。形や調理法に「自然と人の交わり」や「地球温暖化の現状」といったメッセージを込めたという。チーフを務めた杉田夕佳さん(15)は「味を楽しむとともに、食品ロスの現状も知ってほしい」と話した。

パンは30日午前11時〜午後5時、三宮センター街1丁目1丁目に設けられるイベント会場で販売。1個250円程度。4種類計約80個を用意する。

(村上晃宏)