

地域の農産物で菓子作り

今どき大学生

西九州大学は地域の農産物を利用して地域活性化につなげる産学官協働プロジェクトを授業に取り入れている。昨年度から佐賀市の徐福長寿館で取り組むハーブ栽培事業に加わったのは健康栄養学科4年生の山田麻未さん、宮地千尋さん、松浦利保さん。土づくりからかかわった14種類のハーブの中で、安定して収穫で

西九州大学 ハーブプロジェクト

きるローズマリーを活用し
たお菓子を作ることになっ
た。

試行錯誤の末に試食販売
までこぎ着けたのはレアチ
ーズケーキとパウンドケー
キ。「行政やNPO、技術



左から松浦利保さん、宮地千尋さん、山田麻未さん

者などとかかわり、自分
たちの思いや経過をプレ
ゼンテーションした経験は
今後も役に立つと思う」と
話す。

「食べることが好き」に
始まり、管理栄養士など国
家資格を取りたいと考えて
おり、病院や介護施設、食
品開発などへの就職活動を
続けている。パウン
ドケーキは佐賀市の
古川洋菓子店で購入
できる。レアチ
ーズケーキは秋ごろ販売
予定。(地域リポ
ーター・田中みゆき＝
佐賀市)